

sale&pepe

SALEPEPE.IT
FEBBRAIO 2019



Budino caramellato
alle pere
pag. 83

SENAPE quel sapore speciale che fa la differenza **PIATTI**
DA SCARPETTA umidi goduriosi in cui intingere il pane
PESCE d'inverno è ancora più buono **BARBABIETOLE** non solo
per contorno **FORMAGGIO** il lato dolce in budini, flan e torte

IN EDICOLA IL 24 GENNAIO 2019 - Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 32 - Mensile



UNA NUOVA ESPERIENZA DI TÈ

Nella più raffinata tradizione Sir Winston Tea



Un nuovo assortimento ampio e profondo, un gusto eccellente e la tradizione in primo piano rappresentano la combinazione perfetta per offrirvi una nuova esperienza di tè.

www.sirwinstontea.it

SOMMARIO

FEBBRAIO 2019



BONTÀ DI STAGIONE

Barbabietola

Un umile ortaggio capace di colorare ricette di rara eleganza 38

IL TOCCO IN PIÙ

Pasta di pistacchi

Ecco come regala una marcia in più ad entrées, paste e torte.....62

SEMPLICI PIACERI

Pesce d'inverno

È piacevole proprio come in estate. Dimostrazione in sei portate.....66

DOLCE VITA

Il formaggio nel dessert

Morbido e sapido, dà vita a un gioco di raffinati contrasti...80



DALLA NOSTRA CUCINA

Tagliatelle a 350 all'ora

Uno straordinario primo piatto con le eccellenze emiliane e tante idee sfiziose per compeltare il menu...11

Servizi

TEMA DEL MESE

Senape

La storia, gli abbinamenti, come farla in casa e sei ricette inedite 18

PASSIONI

Piatti da scarpetta

Irresistibili umidi di carne o pesce con spunti gourmand 28

Evasioni

JEUNES RESTAURATEURS

Pietro D'Agostino

Dopo lunghi viaggi nel mondo, ci porta con lui nella sua Taormina 34

salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito



Sale&Pepe è social!

Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.



Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

L'INVITO

Fusion style

Tradizioni diverse si fondono con armonia in menu d'eccezione 54

TAPPE DEL GUSTO

Il piacere social del tavolone

Si mangia tutti insieme, amici e non.
A Milano, Torino e Roma 92

LUOGHI ECCELLENTI

Pavia

Il gioiello della Bassa padana
tra passato e futuro 96

Scuola

TECNICHE

Gamberi e mazzancolle

Dalla pulizia alla delicata cottura,
tutto per imparare a trattarli 76

SCELTI DA SALE&PEPE

La versione di Marcello

Declinazioni golose del pastry
chef milanese Rapisardi 89

LA RICETTA GOURMET

Zelten

Un dolce povero o un pane ricco?
Bisogna chiedere in Alto Adige... 102



96

Rubriche

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate
Omaggio alla cucina italiana ...37

A PROPOSITO DI VINI

I consigli del sommelier
Sfumature di rosso 47

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

Oggetti e attrezzi per la cucina
Il rame cambia stile 49

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze
Rosa di Gorizia 60

Hanno collaborato a questo numero



PIETRO D'AGOSTINO

È membro dell'associazione Jeunes Restaurateurs dal 2006 e stella Michelin dal 2009 con il ristorante La Capinera di Taormina, di cui è chef e patron. Nei suoi piatti c'è il cuore della Sicilia, il rispetto della materia prima e delle stagioni, la creatività di chi ha viaggiato. A pag. 34



DAVIDE PASCUCCI

Chef e Patron del ristorante Il Porticciolo di Fiumicino, ci racconta perché il pesce andrebbe preferito d'inverno, piuttosto che in estate. Non a caso il suo locale chiude proprio in agosto. A pag. 66

FLAVIO FABRIS

Importa e distribuisce una preziosa delicatessen artigianale: la Senape di Antonia, nata a Hoarle, in Olanda. Ce ne racconta la storia e le virtù gastronomiche, oltre a suggerirci insoliti abbinamenti. A pag. 18



18

PR



**Lasciatevi guidare
in un viaggio alla ricerca del miglior cibo italiano.**



Food Advisor con Simone Rugiati

**Da Martedì 29 Gennaio alle 22.00
sul canale 33 del digitale terrestre.**



Canale 33

INDICE

LE RICETTE DI FEBBRAIO 2019

ANTIPASTI, FOCACCE, PANINI E TORTE SALATE

Crostata salata con brie, senape, prosciutto e patate	20
Pane al formaggio cremoso e barbabietole profumato all'aneto	46
Pizzette con spinacini e pasta di pistacchio	64
Torta salata con barbabietole, spinaci, gorgonzola e nocciole.....	46
Welsh Rarebit.....	21

PRIMI

Crespelle al grano saraceno e barbabietole con ricotta, timo, pepe e noci Pecan	40
Fusilli con pasta di pistacchio, ricotta e cavolfiore viola.....	64
Gnocchi rossi di barbabietole con burro all'aglio, noci e salvia.....	43
Riso cacio e pere.....	94
Risotto Carnaroli con zucca di Dorno e sciroppo di mostarda di Voghera.....	97
Rosa di Gorizia, crema di fagioli e frizze (guanciale)	61
Tagliatelle al prosciutto crudo.....	12
Vellutata di topinambur	14
Vellutata di trippa alla pavese.....	98
Zuppa alla pavese	99

SECONDI

Bocconcini di pollo alla piemontese.....	57
Briouats di carne (Marocco)	59
Calamaretti al sugo con sfoglie di cuscus croccante.....	31
Calamari al salmoriglio ripieni di uvetta e noci.....	74
Canocchie farcite al forno con datterini.....	74
Cipolle farcite nappate alla senape	25
Costine e ceci alla birra, senape e paprica affumicata	30
Filetti di gallinella, finocchi e mele al forno.....	71
Filetto di maiale arrosto glassato alla senape di Digione e zucchero di canna	27
Filetto di rombo con limone e capperi, scarola con olive	94
Gamberi rosa aromatici e cavolfiore al forno	68
Gamberi rossi grigliati con radicchio rosso.....	78
Gamberoni al curry	78
Gratin di filetti di merluzzo alla senape con porri al curry.....	26
Mazzancolle con salsa aioli	78
Merluzzo e pinoli in umido al curry.....	33

Millefoglie di alici e scarola al forno	72
Patate ai tre gusti	94
Polpette di pollo e quinoa al pomodoro.....	29
Sapore di mare, sapore di sale... e pepe.....	36
Sogliole in crosta aromatica con porcini e sedano rapa	74
Spezzatino di lonza, salsiccia e sedano rapa cremoso al roquefort	32
Tandoori di pescatrice (India).....	59

CONTORNI, VERDURE E SALSE

Fave in salsa (Marocco).....	55
Frosting al mascarpone	14
Insalata thailandese.....	56
Salsina alla Tahina	13
Salsina con yogurt e miele	13
Salsina con agrumi e miele	13
Salsina con rosmarino e origano	13
Salsina con nocciole e acciughe... ..	13
Senape di Digione all'aceto balsamico.....	22
Senape di Digione classica	22
Senape gialla.....	22
Senape al miele.....	22
Senape rustica.....	22
Senape al pepe verde.....	22
Senape con aglio e aneto.....	22
Senape fatta in casa.....	23

DESSERT E BEVANDE

Budino caramellato di pere e parmigiano	83
Caffè turco	58
Cinnamon rolls alla barbabietola	46
Cioccolatini al gianduia con lamponi e peperoncino	90
Éclair alla robiola e marmellata di arance.....	87
Flan di crescenza e uvetta al Cognac con miele al timo	86
Mousse di barbabietola al cioccolato bianco al cardamomo.....	44
Mousse al cioccolato fondente con mango e fava tonka e salsa calda di more	91
Mousse al lime (Caraibi).....	59
Mousse di squacquerone con crema di marroni e cioccolato.....	81
Scones con uva e brie.....	13
Torta ai pistacchi con formaggi e mele caramellate	84
Torta Paradiso con salsa di Moscato di Volpedo	100
Torta soffice alle due panne con pasta di pistacchio.....	64
Tortini di mozzarella di bufala con zucca candita	82
Zelten.....	103

INDIRIZZI

- **100Fa**, www.100fa.it
- **Alessi**, www.alessi.com
- **Amazon**, www.amazon.it
- **Anne Black**, www.anneblack.dk
- **Arte nel Pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **Arte Pura by Daniela Dallavalle**, www.danieladallavalle.com
- **Asa Selection**, distr. da Merito, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Ballarini 1889**, www.ballarini.it
- **Blomus**, www.blomus.com
- **Bloomingville**, www.bloomingville.com
- **Broste Copenhagen**, distr. da MVH, www.mvh.it, www.brostecopenhagen.com
- **C&C Milano**, www.cec-milano.com
- **Cargo**, www.cargomilano.it
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.eu
- **Chizu Kobayashi**, www.chizkobject.com
- **Claylab**, www.claylab.it
- **CoinCasa**, www.coincasa.it
- **Easy Life**, www.easylifedesign.it
- **Elena Scarlata**, <http://elenascarlata.blogspot.com>
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Giovelab**, www.giovelab.it
- **Gry Fager**, www.gryfager.dk
- **Ichendorf**, distr. da Corrado Corradi, www.corrado-corradi.it
- **Ikea**, www.ikea.com
- **ilaria.i**, www.ilariai.com
- **Iittala**, da J&V Store, www.iittala.com
- **Iris Roth**, www.irisroth.com
- **ISI Milano**, www.isimilano.com
- **J&V Store**, www.jannellievolti.it
- **Jars**, www.jarsceramistes.com
- **KnIndustrie**, www.knindustrie.it
- **LSA International**, www.lsa-international.com
- **Le Jacquard Français**, www.le-jacquard-francais.it
- **laRinascente**, www.rinascente.it
- **Le Creuset**, www.lecreuset.it
- **Livellara**, www.livellara.com
- **L'Opificio**, www.lopificio.it
- **Maddalena Selvini**, www.maddalenaselvini.com
- **MadeinDesign**, www.madeindesign.it
- **Manimono**, www.manimono.it
- **Marazzi**, www.marazzi.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Mugseco-Elena La Rocca**, www.elenalarocca.com
- **Opinel**, www.opinel.com
- **Paderno**, www.paderno.it
- **Pentole Agnelli**, www.pentoleagnelli.it
- **Pinti Inox**, www.pinti.it
- **Puebco**, www.puebco.com
- **Reichenbach**, www.porzellanmanufaktur.net
- **Risani Marmi**, www.risanimarmi.it
- **Rosenthal**, www.rosenthal.it
- **Ruffoni**, www.ruffoni.net
- **Sanderson**, www.stylelibrary.com
- **Scantex**, www.scantex.de
- **Sen**, www.sen-factory.it
- **Serafino Zani**, www.serafinozani.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Solimene Art**, www.solimeneart.it
- **Staub**, www.staub-italia.it
- **Stefano Toniolo Ceramiche**, in vendita su www.etsy.com
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Thomas**, distr. da Rosenthal, www.rosenthal.it
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Zanetto**, www.zanetto.com/it
- **Zafferano**, www.zafferanoeshop.it
- **Zafferano Italia**, www.zafferanoitalia.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com

Anche la cucina di sempre nasconde i suoi segreti.



L'Italia a Morsi con Chiara Maci

Ogni Mercoledì alle 22.00
sul canale 33 del digitale terrestre.



Canale 33

LA CARNE DI SUINO,

GRAZIE AL MIGLIORAMENTO
DEGLI ALLEVAMENTI HA POCHI GRASSI,

UN COSTO BASSO E UNA GRANDE
VERSATILITÀ IN CUCINA.

UNAPROS

UNIONE NAZIONALE TRA LE ORGANIZZAZIONI
DEI PRODUTTORI DI CARNE SUINA

Perché consumare la carne di suino? Perché è magra, ricca di proprietà nutritive, è veloce da cucinare e può essere gustata secondo le molteplici ricette proposte dalla cultura gastronomica italiana

MANGIARE CARNE DI SUINO SIGNIFICA:

mangiare bene

nutrirsi in modo adeguato

consumare prodotti sicuri provenienti da allevamenti certificati

Seguici sui nostri canali social



mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

Progetto finanziato con il contributo del Ministero delle Politiche agricole alimentari,
forestali e del turismo

isma
associazione
per il mercato agricolo alimentare



MAGICO FAGIOLO

Si trovano secchi, da lasciare in acqua almeno una notte prima di cucinarli, freschi, da cuocere a lungo, oppure in scatola, da usare anche all'ultimo minuto. I fagioli sono molto versatili: per questo nella nostra top ten li abbiamo usati in tanti modi diversi. Si spazia dalla classica pasta e fagioli, ai burritos messicani, dalla padella con i funghi, alle sfiziose polpette.



ZUPPE E VELLUTATE CON I CEREALI

Cosa c'è di meglio di una zuppa in una fredda serata invernale? Nutriente, senza essere eccessivamente calorica, con l'aggiunta di cereali, può diventare un piatto completo, buonissimo e ricco di proprietà. Nel nostro speciale prepariamo minestrone e zuppe cremose, utilizzando riso, grano, mais, miglio, avena, orzo e farro in abbinamento con verdure e legumi.



Cliccar via il freddo

BEVANDE E RICETTE PER LE ULTIME GIORNATE INVERNALI.
E ANCORA: ARTICOLI, VIDEO E TANTE IDEE PER LA TAVOLA

di Barbara Roncarolo



LA NEWS PIÙ LETTA

Freschissimi, freschi e surgelati. Il mondo dei gamberetti in cucina si divide, fatalmente, in queste tre categorie e non sempre è semplice capire se gamberetti spacciati per freschissimi lo siano veramente. Nel nostro articolo, sul Canale News, spieghiamo come distinguerli e anche quando preferire, per sicurezza, quelli surgelati.

LA TISANA CHE FA BENE

Zenzero e limone sono un'accoppiata vincente, specie quando l'inverno è agli sgoccioli: rinforzano il sistema immunitario, sono antiinfiammatori, favoriscono la digestione, tengono sotto controllo il colesterolo, danno una sferzata al metabolismo, aiutando anche a perdere peso. Consumarli in abbinata ogni mattina, in una tisana tiepida, è un vero toccasana. Per i nostri lettori online ormai è un'abitudine. Il drink che trovate sul nostro sito è semplicissimo da preparare. Non potrete più farne a meno.



UN RAVIOLO DA CHEF

Uno dei piatti simbolo dell'innovazione portata in cucina dal Maestro Gualtiero Marchesi è il raviolo aperto. Lo inventò nel 1982 e da allora è stato copiato, rivisitato e rifatto da moltissimi chef più o meno famosi. Su salepepe.it trovate il nostro raviolo aperto di mare con capesante, zafferano e pinoli. La preparazione è spiegata passo passo e permette di portare in tavola un piatto degno di un grande chef. Farete un figurone!

Non è facile
continuare
a migliorarsi.

Da oggi i dadi classici Bauer sono preparati
con olio extravergine di oliva.
Un ingrediente genuino che valorizza una ricetta
fatta di sole materie prime selezionate
e di altissima qualità. Da sempre senza additivi.
Senza glutine, senza lattosio, senza glutammato
monosodico aggiunto. Il risultato?

**Un colore più intenso, una maggior
morbidezza e un sapore ancora più vero,
tutto naturale.**

Bauer
dal 1929
TRENTINO
Autentica bontà.



**NUOVA
RICETTA**
con olio
extravergine
di oliva





Laura Maragliano

Tagliatelle a 350 all'ora

**SPLENDIDE AUTO E BUONA
TAVOLA, UN'ACCOPPIATA
SIMBOLO DEL MADE IN ITALY
CHE HA IN ENZO FERRARI UN
TESTIMONIAL D'ECCEZIONE.
DA VERO MODENESE, IL DRAKE
CURAVA STILE E GUSTO TANTO
IN CUCINA QUANTO NELLE
OFFICINE DI MARANELLO**

**ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca
Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi**



Delle automobili ho sempre pensato una cosa sola: l'importante è che funzionino. Design, cilindri, cavalli (forse trottano?) non fanno per me. Di diverso avviso era mio padre, che amava le auto come tante belle donne. Le cambiava ogni due anni circa (tranne che in vecchiaia). Veloci, sportive, grintose e una foto ricordo per ciascuna. Un'infila di Alfa Romeo Giulietta, spider naturalmente, sino alla mitica coupé Giulia 1600 ss, dove stavo dietro un po' piegata. Le curava, le vezzeggiava, era d'obbligo sbattere le scarpe prima di entrare.

Poi ho capito. Maggio 2014, ricevo l'invito a percorrere una tratta della Mille Miglia. Entro nel paddock, dove sono in mostra le auto partecipanti alla gara. Protagoniste di vere storie d'amore, di passioni anche rovinose. Esemplari perduti e poi ritrovati come la prima versione della Fiat Bernardini BiAsci 1100. Costruita e pilotata nel 1949 da Mario Bernardini, venduta e persa, la BiAsci è stata ritrovata in Germania dopo più di 50 anni da un collezionista fiorentino e restaurata. Settembre 2018, visito il Museo dell'auto Enzo Ferrari a Modena, altra folgorazione: davanti a me capolavori d'ingegneria, icone di stile, non auto ma qualcosa di più, belle con l'anima, espressione del genio del Drake.

Un genio che era anche un buongustaio, amante della cucina modenese. "Tortelli, tortellini, tagliatelle, gnocchetti e polenta ma solo il sabato, il resto della settimana uovo in camicia e riso in bianco. Così Enzo Ferrari è arrivato a 90 anni": parole di Iolanda Mazzini, cuoca del ristorante "Baita Panaro", vicino al circuito di Fiorano, e assunta a Maranello dopo la chiusura del locale negli anni Settanta. Molti i ristoranti frequentati dal Drake, dove mangiar bene e concludere trattative, incontrare piloti e personalità. Tra i preferiti "Da Oreste" a Modena. I tortellini e i bolliti li gustava da Fini dove portò anche lo Scia di Persia. Da Arnaldo, alla "Clinica Gastronomica" di Rubiera, andava per una speciale spugnolata, ossia una lasagna con i funghi, allo "Smeraldo" da Lello per la pizza e alla "Gazzella" di Garzano per le mitiche tagliatelle al prosciutto.

Dopo tanti anni, nel piccolo museo Alfa Romeo dei Fratelli Cozzi, ho ritrovato una Giulia 1600 ss e ho ripensato a mio padre, che col tempo aveva virato verso più comode berline. Ho capito il suo orgoglio da appassionato amante di belle macchine e di belle donne. E anche lui era un buongustaio.



Esiste anche la variante “rossa”
Questo piatto può essere preparato anche aggiungendo il pomodoro al ragù di prosciutto. È una versione molto diffusa in Emilia, ma non sappiamo quale fosse la preferita da Enzo Ferrari.



TAGLIATELLE AL PROSCIUTTO CRUDO

PER 4 PERSONE

600 g di tagliatelle fresche all'uovo - 300 g di prosciutto crudo dolce a fette spesse - 1 cipolla piccola - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 30 g di burro - 1 rametto di timo - vino bianco - sale - pepe

- **1** Separate con un coltello ben affilato la parte grassa e quella magra del prosciutto crudo. Tritate grossolanamente la prima e riducete a listarelle non troppo sottili la seconda.
- **2** Fate sciogliere metà burro in una casseruola, tritate finemente la cipolla e trasferitela nella casseruola con il burro e il grasso del prosciutto tritato. Fate rosolare a fuoco dolce per circa 15 minuti, aggiungendo via via qualche cucchiaino di vino bianco, per evitare che la preparazione si asciughi troppo. A fine cottura unite il prosciutto a listarelle, fate insaporire per pochi istanti e spolverizzate con un'abbondante macinata di pepe.
- **3** Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata per il tempo indicato, scolatele e tenete da parte qualche cucchiaino dell'acqua di cottura. Trasferitele in una padella con il burro rimasto, il parmigiano e il condimento al prosciutto. Trasferite nei piatti, completate con le foglioline di timo e servite.

FACILE

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 20 minuti



Da servire con il tè

Perché non accompagnare il tè con un dolce all'inglese?

Notoriamente poco zuccherati, gli scones sono un grande classico dello stile british e in questa versione hanno un impasto insolito e più ricco. Amalgamate nel mixer 350 g di farina, 80 g di zucchero di canna, 100 g di burro freddo a cubetti, un cucchiaino di lievito per dolci e un pizzico di sale. Trasferite in una ciotola il composto, unite 150 g di uva nera e 150 g di brie a cubetti, mescolate e versate a filo 2 dl di panna fresca. Fate riposare in frigo per 30 minuti. Stendete l'impasto in una sfoglia alta 1,5 cm, ricavate tanti triangoli e poneteli su una placca con carta da forno. Spennellate gli scones con un tuorlo d'uovo sbattuto e cuoceteli in forno già caldo a 180° per 20 minuti e lasciateli raffreddare. Offriteli con il tè e, se vi piace, accompagnateli con la vostra confettura preferita.

Salsine fantasiose accendono semplici verdure lessate, insalate e pinzimoni invernali, trasformandoli in sfiziosi finger food o ghiotte preparazioni

Condimenti e vinagrette calde

Ci sono intingoli capaci di mutare la più pallida delle insalate e la più semplice delle verdure al vapore in bocconcini appetitosi e da condividere. Giocando su contrasti e abbinamenti di sapori e consistenze e servendo le salsine calde, l'effetto sarà come una piacevole carezza. Eccone 5 semplici e straordinarie.

Alla thaina: mescolate 2 cucchiaini di thaina (pasta di sesamo) con 5 di acqua bollente. Unite un cucchiaio di succo di limone, sale e pepe. È perfetta con le verdure lessate.

Con yogurt e miele: mescolate un vasetto di yogurt greco con 3 cucchiaini di aceto di mele bio, un cucchiaio di miele millefiori e un pizzico di sale. Scaldate in una padella 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e 2 cucchiaini di semi di papavero e unite nel composto di yogurt. Accompagna bene gli ortaggi al vapore.

Con agrumi e miele: grattugiate la scorza e prelevate il succo di un'arancia, 1 limone e 2 lime, scaldateli e unitevi un cucchiaio di miele d'acacia, 5 di olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Servitela con carciofi, finocchi e altre verdure crude.

Con rosmarino e origano: tritate e tostate 2 cucchiaini di rosmarino e 1 spicchio d'aglio. Unite un cucchiaio di origano secco, 5 di olio extravergine d'oliva, 2 di aceto balsamico, sale e pepe. Utilizzatela per condire le vostre insalate invernali.

Con nocciole e acciughe: sciogliete 3 filetti di acciuga con 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva caldo. Tritate 50 g di nocciole tostate, 20 g di capperi sott'aceto e la scorza grattugiata di 1/2 limone. Stemperate il tutto con l'olio alle acciughe, regolate di sale e pepate. Questa salsina è ideale con le verdure al vapore.





Frosting al mascarpone

Ciuffetti, piccole spirali, semplici rette, ghirigori... Basta cambiare il beccuccio della sac à poche, per realizzare decorazioni diverse con la stessa crema. Inserendo la bocchetta piccola, liscia e tonda si creano righe e curve sottili e, giocando con le forme, si disegnano spirali, zig zag e intrecci. Con il beccuccio zigrinato si formano batuffoli, semplici strisce oppure linee ondulate. La classica bocchetta a stella è quella dei ciuffetti e delle serpentine più vistose e, infine, il beccuccio liscio e piatto è perfetto per i tratti spessi, che ricordano i colletti del Rinascimento e Barocco. I frosting sono le creme ideali per questi esercizi di stile: si tratta di composti crudi a base di burro, formaggio fresco spalmabile o mascarpone. Per una versione molto stabile e soda, montate 250 g di panna vegetale, unite a pioggia 150 di zucchero a velo di canna, aggiungete 250 g di mascarpone, continuando a lavorare il composto, finché la consistenza risulterà densa e cremosa. Se vi piace, potete colorare la crema con coloranti alimentari di diversi colori; meglio optare per quelli in polvere, per evitare che l'aggiunta di qualche goccia di liquido smonti il composto. Ora non resta che scegliere il beccuccio desiderato, trasferire la crema nella sac à poche e iniziare a ricamare i dolci.

Tuberi invernali noti come carciofi di Gerusalemme. Non possono mancare nella bagna caoda piemontese, dove si chiamano ciapinabò. In Sicilia hanno il nome di patacche

Topinambur

Un tempo era l'alimento delle tavole più povere, oggi il topinambur è una riscoperta gourmand. Questa radice simile a una rapa bitorzoluta, è stata riscoperta per il suo sapore, ma anche per le sue proprietà: è ricco di vitamine, protegge l'intestino, ha un basso indice glicemico e riduce i livelli di colesterolo. Il gusto ricorda quello dei carciofi, la sua consistenza quella delle patate. Si cucina al forno, fritto, lessato e ridotto in purè. È ottimo anche crudo. Per una deliziosa vellutata pulite, sbucciate e tagliate a tocchetti 500 g di topinambur e, separatamente, 250 g di patate. Fate soffriggere in una casseruola 1 spicchio d'aglio con un cucchiaio di olio, unite i topinambur e fate insaporire per 5 minuti. Aggiungete le foglie di una costa di sedano, le patate, sale e pepe. Ricoprite con brodo vegetale e cuocete per circa 20 minuti, finché le verdure saranno morbide. Amalgamate il tutto con il minipimer. Fate sciogliere in un pentolino con poco olio un'acciuga sott'olio, fatevi saltare una fetta di pane integrale ridotta in briciole. Servite la vellutata con le briciole e qualche fogliolina di timo.



Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



Il contenuto della presente pubblicità rappresenta soltanto l'opinione dell'autore che se ne assume la responsabilità esclusiva.
La Commissione europea non accetta alcuna responsabilità per qualsiasi utilizzo che possa essere fatto delle informazioni ivi contenute.

www.europaqualita.eu

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Südtirol Wein
Vini Alto Adige



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA.

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



La nostra scuola è tutta nuova

LUCI ACCESE NELLA MODERNISSIMA SEDE DI **MILANO**, DOVE I DOCENTI GUIDANO GLI APPASSIONATI DI FOOD ALLA SCOPERTA DI TECNICHE INNOVATIVE ED ESPERIENZE GOURMAND



**ECCO I PRIMI
CORSI DEL 2019
UN FELICE MIX
TRA TRADIZIONE
E TENDENZE
CONTEMPORANEE**

26/01 SPECIALE LIEVITATI

Dopo aver fatto chiarezza sulle tipologie di lieviti e farine, lo chef Elio Gesualdo affronta gli impasti base per pani e focacce, fino a svelare la ricetta della vera pizza alla napoletana: un corso da non perdere.

30/01 TUTTO IN UN SOFFIO

Flan di zucca e mandorle, ravioli di verdure e gamberi e straccetti di salmone al lime, ricette all'insegna della leggerezza. La chef Golia svela i suoi segreti agli allievi che amano coniugare basse calorie e sapori intriganti.

1/02 PROFUMI DEL MARE

Bon bon di baccalà, brodetto di gamberi e calamari farciti: tutte le tipologie di pescato sono proposte in questo corso dallo chef Elio Gesualdo, con attenzione alla valorizzazione delle materie prime.



Molino Rossetto

Produttore di farine classiche e di forza, preparati per pizza, pane e dolci, vanta una tradizione che risale fin dal 1760. Su molinorossetto.com c'è la possibilità di acquistare.



Pesceria Spadari

Al 4 di una storica via milanese, trovate il migliore pesce fresco e di recente anche prodotti gastronomici e un bistrot per degustare (pesceriaspadari.eu).

GLI SPONSOR DELLA SCUOLA

Importanti aziende del settore food hanno scelto come partner la Scuola, che grazie a loro offre ai partecipanti prodotti di qualità eccellente e le migliori attrezzature di cucina.

In collaborazione con:



DSGN ELEMENTI

Sponsor ufficiali:



Cortilia
LA CAMPANA A CASA TUA

Emilia Zaini
Cioccolato dal 1913

Mengazzoli

Molino Rossetto

PESCHERIA SPADARI
dal 1922



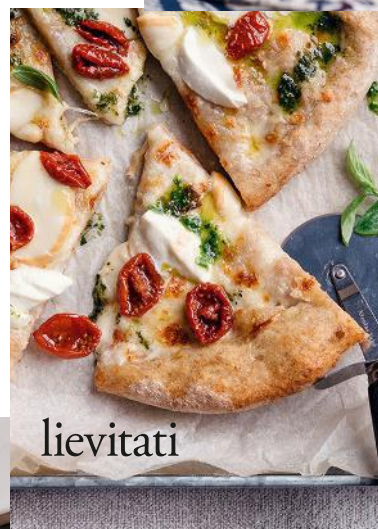
Somariva
TRADIZIONE AGRICOLA DAL 1913

tescoma.

LA LOCATION

La nuova scuola è situata in una posizione strategica tra la Stazione Centrale e Corso Venezia, (comoda per i milanesi e per chi arriva da fuori città) all'interno di NEFF Collection Brand Store, un spazio contemporaneo, concepito come ambiente conviviale e multifunzionale. Agli allievi viene data la possibilità di apprendere i segreti della cucina e sviluppare la loro creatività accompagnati da professionisti del settore.

vasocottura



lievitati



crostate

6/02 LE CROSTATE

Realizzate in tutte le versioni possibili: con la frolla tradizionale, con quella alle mandorle, chiuse e farcite con frutta e creme. Un corso dedicato alle torte più amate, sotto la guida della chef Eva Golia.

8/02 IL SOTTOVUOTO

Pollo, maiale, baccalà e polpo, cosa accomuna tutti questi ingredienti? Lo chef Stefano Grandi illustra una tecnica di cottura sana ed efficace, che rispetta gli ingredienti e ne fa apprezzare la bontà.

15/02 GLI SFORZA IN CUCINA

La cucina tradizionale del Ducato rivisitata dallo chef Stefano Grandi: mondegghili con fonduta, crespelle di grano saraceno, brasato, zabaione con sbrisolona. Una Milano vecchia e nuova, ma sempre grande.

20/02 TUTTO IN BARATTOLO

No, non bisogna aprire scatole, ma riempirle. La chef Golia insegna come cucinare con la tecnica della vasocottura, dove tutti i sapori rimangono all'interno del contenitore. Per stupire con semplicità.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE Neff Collection Brand Store c/o DesignElementi Via Lazzaretto 3
- 20124 Milano (M1 fermata Porta Venezia /M3 fermata Repubblica) Per informazioni scrivi a:
info.scuoladicucina@mondadori.it oppure chiama lo 02 75423300 il martedì e il giovedì dalle 14:00 alle 18:00



Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it
www.facebook.com/ScuolaCucinaSaleePepe



Tessuti Forme
di Farina, ciotola gialla
distribuita da Livellara,
ciotola turchese
Manimono.
Indirizzi a pagina 6



Senape

PICCOLI SEMI DAL
GRANDE SAPORE. PER
CHI AMA UN PICCANTE
DAVVERO SPECIALE

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa
Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Stefania Giorgi, styling Sara Farina

Dolce, salato, acido, amaro. E il piccante? No, non si tratta di un gusto, come i magnifici quattro fondamentali: è invece una percezione dei sensi, simile a un bruciore, che accende la bocca e la esalta. Tra gli ingredienti che si prendono questo piacevole compito c'è la senape, una pianta della famiglia delle *crucifere*, che sotto forma di salsa accompagna da secoli soprattutto le carni, ma può offrire ben di più alle gioie della tavola. Cresce spontanea in ambiente mediterraneo, si coltiva da sempre e ha avuto enorme fortuna in Francia e nei Paesi anglosassoni. In Italia, dove si usa meno, si è ritagliata un'area privilegiata in terra padana, soprattutto in quel capolavoro che è la mostarda, dove la sua piccantezza si sposa con la dolcezza dello zucchero in un contrasto assolutamente unico.

> segue a pag. 20

PR



CROSTATA SALATA CON BRIE , SENAPE, PROSCIUTTO E PATATE

PER 6 PERSONE

per la pasta brisée: 200 g di farina
- 125 di burro - 2 cucchiaini di latte
- 1 tuorlo - sale

per il ripieno: senape rustica
delicata - 150 g di prosciutto cotto
- 2 patate grandi lessate fredde -
250 g di brie - 3 uova - 2 dl di
panna fresca - 1/2 cucchiaino di
senape nera in semi - sale

- **1** Preparate la pasta brisée. Lavorate nel mixer il burro freddo con la farina e una presa di sale fino a ottenere un composto sabbioso; aggiungete il tuorlo e il latte freddo, poi mixate fino a ottenere una palla di impasto. Avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare per 1 ora in frigo.
- **2** Stendete l'impasto in una sfoglia tonda e trasferitela in una teglia di 24 cm di diametro con il fondo amovibile. Sbucciate e affettate le patate, poi togliete la crosta al brie e spezzettatelo. In una ciotola, sbattete le uova con 2 cucchiaini di senape rustica delicata, la panna e un pizzico di sale.
- **3** Versate un velo di crema sul fondo di pasta, quindi alternate patate, prosciutto, formaggio e crema fino a riempire la tortiera. Spolverizzate di semi di senape nera e poi cuocete in forno a 180° per 1 ora. Potete servirla calda o fredda accompagnata, se vi piace, da un'insalata di radicchio e belga con una vinaigrette alla senape.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + 1 riposo
- Cottura 1 ora ● 560 cal/porzione



> segue da pag. 19

Piccoli, profumatissimi semi

Citata nel Vangelo per i suoi granelli minuscoli che danno una pianta di grandi dimensioni, la senape ha fusto eretto, alto fino a un metro, foglie ovate, fiori gialli a grappoli e frutti verdi a baccello che racchiudono semi piccoli e rotondi: sono questi il suo tesoro perché contengono un olio essenziale, la sinalbina, responsabile del piccante. Il colore dei semi varia, ma due sono le tipologie fondamentali: la senape bianca (*Sinapis alba*) e quella nera (*Brassica nigra*), che ha un maggior grado di piccantezza e un odore pungente caratteristico.

> segue a pag. 23

WELSH RAREBIT

PER 4 PERSONE

8 fette di pane rustico - 30 g di farina - 2 dl di birra chiara - 150 g di fontina grattugiata - 1 cucchiaino raso di senape in polvere - 1 cucchiaio di salsa Worcestershire - 2 cucchiai di senape classica - burro - sale

- **1** Sciogliete 30 g di burro in una casseruola, unite la farina e fatela tostare; poi stemperatela con la birra, mescolando fino a ebollizione. Insaporite con la salsa Worcestershire, la fontina e la senape in polvere, quindi mescolate fino a ottenere un composto denso; regolate di sale e togliete dal fuoco.
- **2** Spalmate di burro un lato delle fette di pane e tostatele sotto il grill con il lato imburrito rivolto verso l'alto. Trasferite su una teglia 4 fette appoggiandole sul lato imburrito; spalmatele con la senape classica, poi con la salsa al formaggio e copritele con le altre 4 fette, con la parte tostata verso l'alto. Passate in forno a 150° per circa 10 minuti finché il formaggio fonde. Sfornate, tagliate a metà i sandwich e serviteli ben caldi.

FACILE

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 15 minuti
- 610 cal/porzione



NOME ITALIANO, RICETTA OLANDESE

Si chiama “La senape di Antonia”, è prodotta artigianalmente in Olanda e sta conquistando il favore dei consumatori grazie alla qualità e alla grande varietà dell'offerta. Ne parliamo con Flavio Fabris, che la importa e ne cura la distribuzione.

Come e quando nasce “La senape di Antonia”?

Nasce a Hoarle nel 2009, da una ricetta casalinga con cui la madre di Harold Knobben, la signora Antonia appunto, preparava la senape in grani per l'uso familiare. Lui l'ha solo commercializzata.

Cos'ha di particolare?

Gli ingredienti semplici e naturali, partendo dai semi coltivati in Olanda in tre varietà (chiaro, bruno e scuro), che offrono diverse gradazioni di piccante. Di veramente forte c'è solo una varietà, le altre sono miscelate con aromi che vanno dalla mela all'aneto, dal ribes nero all'arancia.

Ci può suggerire qualche abbinamento?

A parte la carne, direi di valorizzare il pesce con la senape all'aneto, i formaggi freschi con la varietà alla mela e gli erborinati con la quella all'arancia.

Tessuti Forme di Farina, vassoio Mango, tazza in vendita da laRinascente. Nell'altra pagina, tessuti Forme di Farina, piatto da dessert Anne Black, ciotole Manimono. Indirizzi a pagina 6

Abbinamenti gourmand

SENAPE DI DIGIONE ALL'ACETO BALSAMICO

Scura e aromatica, si adatta a tutte le carni, ma anche al salmone affumicato tagliato a fette spesse. Insaporite 4 cucchiaini di senape di Digione con 1 cucchiaino di aceto balsamico. Tagliate a fette un trancetto di salmone affumicato, decorate con qualche fiocchetto di burro e accompagnate con pane scuro e senape.

SENAPE DI DIGIONE CLASSICA

La senape di Digione, mediamente forte, è perfetta per farcire e accompagnare le uova sode.

Tagliate a metà 6 uova sode, lavorate i tuorli con 1 cucchiaino di senape di Digione e 3 cucchiaini di burro morbido o di formaggio fresco cremoso. Riempite gli albumi, completate con poca senape in grani e servite.

SENAPE GIALLA

È la senape classica, cremosa e brillante, insaporita dalla curcuma, quella adatta a wüsterl e hot dog. Insaporite 4 cucchiaini di senape con 1 cucchiaino di salsa di soia, preparate 4 mini burger di tonno battuto al coltello, cuoceteli in padella sopra e sotto, lasciandoli crudi al centro, salate, servite con la senape e qualche foglia di acetosella.

SENAPE AL MIELE

Perfetta per insaporire i pop corn.

Fate scoppiare 250 g di mais con 1 cucchiaino d'olio e sale, poi allargateli su una teglia. Fate bollire per 3-4 minuti 100 g di zucchero con 1 cucchiaino di olio e 3 cucchiaini di senape al miele, poi spegnete il fuoco e unite 1/4 di cucchiaino di bicarbonato; versatelo sui pop corn e servite.

SENAPE RUSTICA

Caratterizzata dalla presenza di una parte di semi gialli e neri ancora intatti, risulta croccante ma non troppo piccante e si accompagna perfettamente con crostini rustici.

Tostate leggermente il pane di segale affettato; spalmate i crostini ottenuti con il burro, disponetevi qualche fetta di sgombrò grigliato e servite con la senape rustica.

SENAPE AL PEPE VERDE

Piccante, ma con una nota fresca, dà risalto alle verdure crude.

Per condire un pinzimonio di verdure miste, sbattete 1 cucchiaino di senape con 1 cucchiaino di acqua, 1 cucchiaino di aceto di mele, 4 cucchiaini d'olio, sale e succo di limone.

SENAPE CON AGLIO E ANETO

Ha un gusto deciso che regge il confronto con cibi saporiti.

In un vasetto di senape classica delicata, incorporate 1 cucchiaino di aneto tritato finemente e il succo di 1 spicchio di aglio schiacciato. Servite formaggi forti a pasta dura come gruyère, sbrinz e le tome di montagna stagionate.



Tessuti Forme
di Farina.
Nell'altra pagina,
tessuti Forme di Farina,
piastrelle Anne Black.
Indirizzi a pagina 6

SENAPE FATTA IN CASA

PER 250 ML

50 g di senape nera in grani -
50 g di senape gialla in polvere -
1 cucchiaino di curcuma -
3 cucchiiai di aceto di mele
o di sherry - 2 cucchiaini di sale

● **1** Passate per pochi secondi la senape nera in un macinino da caffè elettrico. Versatela in una ciotola con la senape gialla in polvere, 1 cucchiaino di curcuma in polvere e il sale. Unite 1 dl di acqua e lasciate riposare per circa 15-20 minuti.

● **2** Aggiungete l'aceto, mescolate molto bene, quindi trasferite la senape in un vasetto di vetro e lasciatela maturare alcuni giorni prima di usarla. Si conserva fino a 1 anno in frigorifero.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti + riposo
- Cottura nessuna



> segue da pag. 20

La grande storia inizia a Digione

Già gli Egizi tritavano quei semi per condire i cibi. I Romani, che amavano i sapori decisi e ardenti, insaporivano con foglie di senape le insalate e i bolliti; se ne servivano anche come conservante perché conoscevano le proprietà antiossidanti e antibatteriche della pianta. Nel Medioevo, era considerata un medicinale prima che un apportatore di sapore e bisogna arrivare al secolo XIII per trovare una preparazione con la senape simile a quelle attuali, cioè in pasta. Si trattava

di un condimento, sotto forma di salsa ottenuto macinando i semi e diluendoli. In Francia, dove ha avuto grande successo, ha preso il nome di "moutarde", da "mout ardent", cioè mosto ardente. Ed è proprio Oltralpe che, a metà del Seicento, sono saliti in cattedra i produttori di Digione, i quali hanno fatto della senape la gloria gastronomica locale. Sono stati loro a definire quel colore così caratteristico che dà il nome alla tonalità "giallo senape", piacevole nell'accostamento con i rossi delle carni a cui questa salsa è da sempre destinata.

> segue a pag. 24



> segue da pag. 23

Una ricetta, mille varietà

Per quante siano le varietà, tutte hanno origine dalla stessa formula: una miscela di grani neri e bianchi, prima ridotti in farina e poi diluiti con aceto, vino bianco, spezie e altri aromi oppure con mosto di vino rosso, come nel caso della bordolese. Nasce così una crema che qualche volta è morbida e liscia, altre granulosa perché, come in quella di Meaux, detta “all’antica”, i semi sono spezzettati grossolanamente e si sentono in bocca. Anche la piccantezza varia. Della senape di Digione, che vanta il marchio Doc dal 1937, esiste un tipo “forte”, più asciutta e acuta al palato e uno più morbida, dolce e aromatica.

> segue a pag. 27

Tessuti Forme di Farina.
In basso, pisatrelle
Anne Black, grembiule
Forme di Farina.
Nell'altra pagina,
tessuti Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 6



CIPOLLE FARCITE NAPPATE ALLA SENAPE

PER 4 PERSONE

6 cipolle bianche - 1 arancia non trattata - 1/2 limone - rosmarino - prezzemolo - senape cremosa - senape rustica - 400 g di carne di manzo macinata - 1 spicchio di aglio - 1 cucchiaino di pangrattato - 1 uovo - 4 cucchiaini di yogurt greco - 120 g di riso Basmati - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** In una ciotola, mescolate 5 cucchiaini di senape cremosa, 4 cucchiaini di senape rustica, la scorza grattugiata di 1/2 arancia, 2 cucchiaini del succo dell'agrume e 1 cucchiaino di rosmarino tritato finemente.

● **2** Sbucciate le cipolle e cuocetele in acqua bollente salata per 5 minuti; appena diventano morbide, sfogliatele, conservate i 3 strati esterni e tritate finemente i cuori. Soffriggete questi ultimi in padella con 2 cucchiaini d'olio, trasferiteli in una ciotola, unite 2 cucchiaini della crema alla senape preparata, la carne, un trito di prezzemolo e aglio, il pangrattato, l'uovo sbattuto, sale e mescolate.

● **3** Formate tante polpettine e avvolgetele negli strati di cipolla tenuti da parte. Conditele gli "involtoni" con un filo d'olio e infornateli a 180° per 30 minuti. Mescolate lo yogurt con la crema alla senape rimasta, salate e aggiungete qualche ciuffo di rosmarino. Spennellate le cipolle con la crema di senape e yogurt appena preparata e cuocete altri 15 minuti. Lessate il riso, scolatelo e conditelo con 4 cucchiaini di prezzemolo tritato, il succo del limone e 2 cucchiaini di succo dell'arancia rimasto. Sfornate le cipolle e servitele con il riso.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 50 minuti ● 560 cal/porzione



GRATIN DI FILETTI DI MERLUZZO CON PORRI AL CURRY

PER 4 PERSONE

4 porri - 4 tranci di merluzzo fresco tagliato nella parte più alta -
1 bicchierino di vino bianco - 2 cucchiaini di senape rustica -
1/2 cucchiaino scarso di farina - 6 cucchiaini di yogurt greco -
olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Lavate i porri e tagliateli a rondelle spesse. Disponeteli in una grande padella antiaderente, versate il vino bianco mescolato con 1 bicchiere di acqua, salate, condite con un giro d'olio e cuocete a fuoco vivace.
- **2** Quando il liquido è evaporato quasi completamente, girate con attenzione tutte le rondelle di porro facendole dorare con un secondo giro di olio. Poi, trasferitele in una teglia.
- **3** Salate il merluzzo, lasciate riposare per 15 minuti, quindi tamponatelo con carta da cucina. Mescolate lo yogurt con la farina, la senape, sale e 1 cucchiaino di olio. Distribuite uno spesso strato della crema preparata sopra i filetti di merluzzo, appoggiate questi ultimi sopra le rondelle di porro e cuocete in forno a 180° per 10 minuti. Sfornate e trasferite i filetti sui piatti. Decorate, se vi piace con qualche rametto di prezzemolo e servite.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + riposo
- Cottura 25 minuti ● 290 cal/porzione



Tessuti Forme di Farina,
tovagliolo Society
Limonta, piatto
distribuito da Livellara.
Nell'altra pagina, piatto
distribuito da Livellara.
Indirizzi a pagina 6

FILETTO DI MAIALE ARROSTO GLASSATO ALLA SENAPE DI DIGIONE E ZUCCHERO DI CANNA

PER 4 PERSONE

800 g di filetto di maiale

- 2 patate dolci - 2 finocchi
- 1 cucchiaino di uvetta - senape di Digione (cremosa e forte) - 1 cucchiaino di senape rustica - zucchero di canna - timo secco
- olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Cuocete le patate in forno a 180° per circa 40 minuti senza sbucciarle e tenetele in caldo. Intanto, mescolate 2 cucchiaini di senape di Digione, 1 cucchiaino di senape rustica e 1 cucchiaino di zucchero di canna.

● **2** Salate il filetto di maiale, rosolatelo in padella su tutti i lati per 3 minuti, appoggiatelo sopra una teglia bassa, spennellatelo con la miscela di senape, spolverizzate con il timo e cuocete in forno a 180° per 20 minuti.

● **3** Intanto, tagliate a spicchi i cuori dei finocchi, cuoceteli in padella con 2 cucchiaini d'olio, 2 cucchiaini di acqua, sale e l'uvetta; quando sono teneri e hanno preso colore toglieteli dal fuoco. Sbucciate e schiacciate le patate con una forchetta riducendole in purea. Sfornate la carne, prelevate il fondo di cottura, diluitelo con un mestolino di acqua calda, filtrate e fatelo restringere la salsa in un pentolino per 2-3 minuti. Tagliate la carne a fette spesse, irroratela con la salsa preparata e servitela con la purea di patate e i finocchi.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 1 ora ● 370 cal/porzione



> segue da pag. 20

Sulla carne, ma non solo

L'accostamento principe, come hanno insegnato i francesi, è quello con la carne, dai bolliti agli arrosti. In Inghilterra accompagna roastbeef e prosciutto. I tedeschi, che la profumano con erbe e spezie, la servono con le salsicce; non può mancare su würstel e crauti, con panino servito a parte. Nelle cucine orientali, i semi di senape entrano nel curry e in molte ricette indiane. I giapponesi ricavano una salsa simile da una pianta parente della nostra rucola e la servono anche con il pesce.



Piatti da scarpetta

IMPOSSIBILE RESISTERE A QUESTI INTINGOLI SUCCULENTI.
DOTATEVI DEL PANE GIUSTO E, IN BAFFO AL GALATEO, INTINGETELO
NEL SUGO. SONO ATTIMI DI PURO PIACERE

a cura di Monica Pilotto, foto di Michele Tabozzi,
ricette di Livia Sala, styling di Stefania Aledi

POLPETTE DI POLLO E QUINOA AL POMODORO

PER 4 PERSONE

125 g di quinoa tricolore - 475 g di pollo macinato - 2 fette di pancarré
- 100 g di feta - 1 grande ciuffo di prezzemolo - 2 cucchiaini di farina
- 400 g di passata di pomodoro - 2 rametti di timo - 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

Padella in ghisa
Le Creuset,
tagliere Bloomingville,
tovagliolo Society
Limonta. A sinistra,
piatto Serax, forchetta
Mepra, tovagliolo
Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6

- **1** Versate la quinoa in una casseruola e aggiungete acqua per il doppio del suo volume; fate cuocere a fiamma dolce finché tutto il liquido sarà stato assorbito, quindi lasciate intiepidire.
- **2** Private il pancarré dei bordi, sminuzzatelo e impastatelo in una ciotola con la carne macinata, la quinoa e la feta sbriciolata. Insaporite con le foglie di prezzemolo pulite e tritate, sale e pepe. Con le mani inumidite modellate le polpette alla grandezza di una noce, quindi fatele rotolare in un vassoio cosparso di farina.
- **3** Scaldate un filo d'olio in una padella con lo spicchio d'aglio schiacciato; eliminate l'aglio prima che inizi a prendere colore e rosolatevi le polpette insieme alle foglioline di timo. Unite la passata di pomodoro e cuocete a fuoco dolce, a recipiente coperto, per 15 minuti, diluendo se necessario il sugo con un mestolino di acqua calda. Regolate di sale e di pepe e profumate con qualche fogliolina di prezzemolo fresco.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 450 cal/porzione



COSTINE E CECI ALLA BIRRA, SENAPE E PAPRICA AFFUMICATA

PER 4 PERSONE

1 kg di costine di maiale - 160 g di ceci secchi tenuti a mollo dalla sera prima - 80 g di senape rustica - 200 ml di birra - 2 scalogni - 2 foglie di alloro - 2 rametti di rosmarino - 4 bacche di ginepro - 1 cucchiaino di paprica affumicata - 250 ml di brodo di carne - 1 cucchiaino di amido di mais - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Scolate i ceci e lessateli in acqua non salata e profumata con un rametto di rosmarino per 30-40 minuti circa, finché sono teneri. Spegnete, salate e lasciateli intiepidire nella loro acqua.
- **2** In un contenitore stemperate la senape con 4 cucchiaini di olio e la paprica, unite le bacche di ginepro pestate, gli scalogni affettati sottilmente, le foglie di alloro, il rosmarino rimasto e versate la birra. Mescolate gli ingredienti della marinata, quindi sistematevi le costine e rigiratele in modo che si condiscano uniformemente. Lasciate riposare per 1 ora in frigo.
- **3** Scolate le costine (tenendo da parte la marinata) e fatele rosolare in un tegame con un filo d'olio. Unite la marinata, coprite il tegame e fate cuocere a fiamma bassa per 30 minuti, bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo caldo. Unite anche i ceci scolati e l'amido di mais stemperato con poca acqua fredda e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Regolate di sale e pepe.

FACILE ● Preparazione 20 minuti

● Cottura 1 ora e 20 minuti ● 510 cal/porzione

Piatto Serax, tovagliolo Society Limonta.
A destra, piatto fondo e ciotolina Claylab, piatto piano Serax, cucchiaino Giovelab, tovaglia Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6





CALAMARETTI AL SUGO CON SFOGLIE DI CUSCUS CROCCANTE

PER 4 PERSONE

600 g di calamaretti puliti - 2 scalogni - 1 peperoncino - 1 rametto di timo
- 1/2 bicchiere di vino bianco - 400 g di passata di pomodoro - 30 g di
cuscus precotto - 50 g di parmigiano grattugiato - olio extravergine d'oliva
- sale - pepe

● **1** Pulite e tritate gli scalogni e fateli soffriggere in casseruola con un filo d'olio, il timo e il peperoncino tagliato a metà; unite i calamaretti interi e fateli insaporire per 4-5 minuti, poi bagnate con il vino e lasciate che la parte alcolica evapori completamente a fiamma vivace. Eliminate il peperoncino, versate la passata di pomodoro, salate e fate sobbollire per circa 10 minuti.

● **2** Preparate il cuscus come indicato sulla confezione, poi sgranatelo con una forchetta e mescolatelo con il parmigiano e un pizzico di pepe. Foderate la placca con carta da forno, poi con un cucchiaino prelevate il cuscus e versatene uno strato sottile in un coppapasta del diametro di 6-8 cm; ripetete l'operazione finché il cuscus sarà terminato, poi coprite con un altro foglio di carta da forno e compattate i dischetti con il palmo della mano.

Eliminate il foglio di carta superiore e cuocete i dischetti nel forno già caldo a 180° per 10 minuti circa in modalità ventilata, finché i bordi saranno dorati.

● **3** Servite i calamaretti con il loro sugo, qualche fogliolina di timo e una cialdina croccante sbriciolata per ogni porzione. Servite le altre in un piatto a parte.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti ● 280 cal/porzione

SPEZZATINO DI LONZA, SALSICCIA E SEDANO RAPA CREMOSO AL ROQUEFORT

PER 4 PERSONE

400 g di lonza di maiale - 300 g di luganega - 400 g di sedano rapa
- 200 g di roquefort - 2 cucchiaini di farina - 100 ml di brodo di carne
- 30 g di burro - 10 foglie di salvia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Mondate il sedano rapa, tagliatelo a pezzetti e lessatelo in acqua salata per 8-10 minuti circa. Tagliate la carne a tocchetti, infarinateli e fateli rosolare a fiamma vivace in un tegame con un filo d'olio e il burro finché saranno ben dorati. Salate.
- **2** Unite la luganega a tocchetti e lasciatela dorare. Mescolate con un cucchiaino di legno, poi bagnate con il brodo e unite anche il sedano rapa scolato e asciugato. Regolate di sale e pepe.
- **3** Aggiungete il roquefort sbriciolato e fatelo fondere, mescolando con il cucchiaino. Scaldate 1 cm di olio in un pentolino e friggetevi le foglie di salvia; toglietele dall'olio appena saranno croccanti, asciugatele su carta da cucina e sbriciolatele. Servite lo spezzatino cosperso di salvia.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti ● 670 cal/porzione

Piatto fondo Asa
Selection, piatto piano
Serax, cucchiaino
Bloomingville, tovaglia
Society Limonta.
Nella pagina a destra,
padellino Staub,
piatto e ciotolina Serax,
forchetta Mepra,
tovagliolo Society
Limonta.
Indirizzi a pagina 6



MERLUZZO E PINOLI IN UMIDO AL CURRY

PER 4 PERSONE

700 g di filetti di merluzzo nordico - 1/2 carota - 1/2 gambo di sedano
- 1 piccola cipolla rossa - 1/2 cucchiaino di curry in polvere - 50 ml di vino bianco - 400 ml di passata di pomodoro - 80 g di pinoli - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Pulite e tritate non troppo finemente le verdure, poi fatele appassire in un tegame con un filo d'olio e un pizzico di sale. Sfumate con il vino bianco, poi unite la passata di pomodoro, regolate di sale, pepate e cuocete il sugo coperto su fiamma bassa per 15 minuti.
- **2** Tostate i pinoli in un padellino antiaderente, senza grassi, con una macinatina di pepe, rigirandoli continuamente. Tagliate il merluzzo a tocchetti di 3-4 cm per lato e insaporiteli con il curry.
- **3** In una padella rosolate i tocchetti di pesce con un filo d'olio, cuoceteli solo pochi istanti e, prima che si sfaldino, trasferiteli con una schiumarola nel tegame con il sugo. Lasciate insaporire ancora per 2 minuti, rigirando i pezzi delicatamente. Cospargete con i pinoli tostati, tritati grossolanamente e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 350 cal/porzione

JEUNES
RESTAURATEURS

Pietro D'Agostino

La Capinera

INNAMORATO della sua Sicilia e dell'infinito potenziale che sa esprimere in campo enogastronomico, Pietro D'Agostino crea piatti che sembrano quadri. Raffinato, ordinato, è fedelissimo alla materia prima del territorio e alle stagioni, ma anche alla personale necessità di ricercare il nuovo. Classe 1972, stella Michelin dal 2009, patecipa a buon diritto alla squadra dei JRE dal 2006. Ha rielaborato la ricetta di queste pagine appositamente per il nostro giornale, come si intuisce dal titolo scherzosamente allusivo.





STELLA MICHELIN DAL 2009, La Capinera, il raffinato ristorante di Pietro D'agostino sul lungo mare di Taormina, compie 16 anni di attività. Dal 2013 lo chef ha aperto anche una scuola di cucina con corsi specifici per professionisti e appassionati. Nel 2016, insieme alla compagna Morena Benenati, ha inaugurato il Kisté-easy gourmet (cucina d'autore accessibile a tutti, sempre a Taormina) e una linea di prodotti locali venduti nei ristoranti e presto anche online.

È TRA I PIÙ AUTOREVOLI AMBASCIATORI DEI SAPORI SICILIANI. CUI AGGIUNGE L'ESTRO GUADAGNATO VIAGGIANDO

di **Cristiana Cassé**, foto di **Michele Tabozzi**

Rileggendo le magiche parole di Giovanni Verga in *Storia di una capinera*, si capisce che Pietro D'Agostino ha voluto dedicare il ristorante al suo grande conterraneo; un'allusione che a noi sembra scaramantica... Diversamente dalla capinera del Verga, infatti, D'Agostino è riuscito a lasciare la "gabbia", ha migrato toccando i quattro angoli del globo ed è tornato al nido vincitore. Dopo la scuola alberghiera, si è infatti cimentato in vari master formativi nelle cucine di Regno Unito, Africa e America, non ha disdegnato nemmeno la Svizzera, ed è poliedrico il repertorio di celebrità che ha avuto il vanto di sfamare: dalla regina d'Inghilterra ai calciatori della Juventus. Nel 2002, dopo il lungo lungo volo in giro per il mondo, è tornato nella sua Taormina come chef del Gattopardo (le citazioni letterarie in questa storia non mancano), il ristorante del Mazzarò Sea Palace. Solo un anno dopo ha inaugurato La Capinera insieme alle sorelle Giorgia (in sala) e Cinzia (sommelier). La sua scommessa è fatta di fedeltà ai sapori siciliani: "da me non ci sono il caviale russo e il foie gras francese, ma solo eccellenze locali; se devo evadere con qualche ingrediente, resto comunque sotto il cielo italiano", spiega lo chef. Un artista capace di esaltare i sapori della tradizione senza tradire il passato e al contempo rinnovandolo, aggiungendo un mattoncino a una storia gastronomica lunga di secoli. Questo talento "l'ho guadagnato in giro per il mondo, la vera scuola è il campo di battaglia", racconta ancora D'Agostino, che non a caso, nel 2009 ha ottenuto la stella Michelin. "Compie dieci anni la mia stella", dice con quella umile fierezza che contraddistingue il suo modo di fare. Ne ha fatta di strada da quando, ancora bambino, stava nella cucina di casa a guardare le nonne ai fornelli: è da loro che è iniziato tutto. "Lo scriva pure, si chiamano Giorgia e Vincenzina le mie nonne".



Sapore di mare, sapore di sale... e pepe, pag. 36

TROVATE L'INTERVISTA
E IL VIDEO DI QUESTA RICETTA
ON LINE SU SALEPEPE.IT

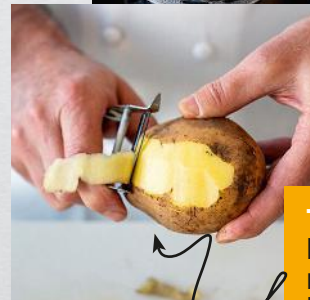


SAPORE DI MARE, SAPORE DI SALE... E PEPE

PER 4 PERSONE

4 tranci di dentice di 150 g l'uno - 2 carciofi - 200 g di melanzana - 200 g di cavolfiore - 1 cucchiaino di miele - 2 cm di radice di zenzero - 1/2 limone - 1 spicchio d'aglio - 2 gambi di prezzemolo - nero di seppia - olio extravergine d'oliva - sale
per la crema di carota: 2 carote - sale
per la crema di patata e finocchio: 1 patata - 1 finocchio - 1 cipolla - 1 bicchiere di latte - olio - sale - pepe
per rifinire: fiori eduli

- **Per le verdure** Pulite i carciofi ricavandone il cuore e lasciando un pezzetto di gambo, quindi immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Lessateli in acqua bollente salata con i gambi di prezzemolo finché saranno teneri. Sgocciolateli e tuffateli in acqua e ghiaccio (per mantenerli di un bel verde brillante). Pulite il cavolfiore, dividetelo in rosette e lessatelo in acqua bollente salata. Saltate in padella i carciofi tagliati a metà e il cavolfiore con un filo d'olio. Riducete la melanzana a cubotti, rosolateli con un filo d'olio e l'aglio sbucciato. Spennellateli con il miele, spolverizzateli con un po' di zenzero grattugiato e proseguite la cottura in forno a 160° per 5 minuti.
- **Per la crema di carota** Pulite le carote, riducetele a tocchetti e lessatele in acqua bollente salata. Frullatele con un po' della loro acqua di cottura per ottenere una crema fluida.
- **Per la crema di finocchio e patata** Pulite il finocchio, sbucciate la patata, lavateli e riduceteli a tocchetti. Tritate la cipolla, soffriggetela con un filo d'olio, aggiungete finocchio e patata, salate e pepate. Unite il latte e 1 bicchiere d'acqua e portate a cottura. Frullate per ottenere una crema densa.
- **Cuocete il dentice** Scottate i tranci di pesce in padella (prima sulla pelle e poi sull'altro lato) con un filo d'olio, salate e finite la cottura in forno a 160° per 8 minuti.
- **Impiattamento** Con un cucchiaino fate una striscia di crema di finocchio e patata. Con un pennello, fate una riga parallela di nero di seppia. Mettete il pesce sulla crema. Disponete le verdure nel piatto in modo lineare, aggiungete una quenelle di crema di carote e decorate con i fiori.



TOCCHI DA CHEF

Per arricchire queste ricette essenziali, Pietro D'Agostino usa spesso colorare il piatto con gocce di creme aromatiche. Realizzarle è semplice, sono tutte a base di patata bollita e quindi frullata con un poco di acqua di cottura: sempre frullando si aggiungono capperi, finocchietto, zafferano, barbabietola o altro ancora.



BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Conosciuto dai più per le sue spumeggianti trasmissioni di show cooking, lo chef Jamie Oliver è un inglese Doc particolarmente legato all'Italia e alla sua cucina. È venuto nel nostro Paese molte volte, girandoci anche una serie di puntate del suo show e diventando, grazie al suo entusiasmo per la nostra tradizione culinaria, curiosamente, un vero ambasciatore della cucina italiana all'estero. Con questo volume, Oliver vuole celebrare l'Italia e i suoi prodotti, proponendosi di riscoprire i migliori piatti di ogni regione, da godersi ogni giorno.

VIVA L'ITALIA

di Jamie Oliver, a 34 €



“C'è un motivo se la cucina italiana è celebrata in tutto il mondo, e questo libro vi aiuterà a scoprire, o riscoprire, i migliori piatti di ogni regione...”

Dall'introduzione dell'autore



STORIE AFFASCINANTI E... SPIRITOSE

“Mezcal”, Giunti Editore, a 25 €

“Il libro del Sake”, Gribaudo Editore, a 16,90 €

Viaggi ad alta gradazione: il primo volume ci porta a conoscere il Mezcal e i distillati d'agave, dalle origini mistiche alle storie sussurrate, dalle distillerie casalinghe alle bottiglie migliori delle piccole mezcaterias. Prodotto anticamente nei templi del Giappone, il sake vanta una storia piena di curiosità. Il secondo libro fa un'interessante panoramica dei distillati nipponici e del loro utilizzo, cocktail inclusi.

IL RICHIAMO DELLA GOLA

“Le stagioni della pasticceria”, Slow Food Editore, a 24,90 €

“L'ABC della pasticceria”, Gribaudo Editore, a 22 €

Un viaggio lungo tutto l'anno attraverso 200 ricette dolci e anche salate. Dai dolci ricchi di frutta della primavera ai biscotti invernali e ai dessert natalizi, tante idee per tutte le stagioni. Senza dimenticare chi ha problemi di intolleranze. Foto step by step chiare e illuminanti caratterizzano il secondo volume, una vera scuola di pasticceria che va dalle ricette e preparazioni di base fino a quelle più complesse, tutti procedimenti esauritivi illustrati e ben dettagliati. Perfetto per chi inizia.



GUALTIERO MARCHESI LA GRANDE CUCINA ITALIANA

La nuova collana in edicola con TV Sorrisi e Canzoni a 9,90 € (rivista esclusa), Mondadori Ed.

Un'opera straordinaria, realizzata in 15 eleganti volumi da collezione, è in edicola con TV Sorrisi e Canzoni: la grande cucina italiana di Gualtiero Marchesi. Una raccolta di oltre 1.000 ricette, accompagnate da 400 foto inedite, completa con gli insegnamenti e i segreti del grande Maestro. Volume dopo volume, un prezioso aiuto per la cucina di tutti i giorni e per le occasioni speciali. Nel segno del gusto, dello stile e del rispetto del territorio.



LE TORTE DOLCI E SALATE

Bolis Edizioni, a 19 €

Riscoprire le tradizioni della nostra cucina, salvaguardando i prodotti locali e le loro tipicità: il nuovo volume della collana “Biblioteca di cultura gastronomica” di



Accademia Italiana della Cucina percorre l'Italia alla ricerca delle specialità regionali, raccogliendo ben 200 ricette di torte tipiche della tradizione. Tanti involucri di pasta che nascondono farce dolcissime o salate, tutte irresistibili.

B arbabietola

NON SOLO CONTORNO. GUSTO,
COLORE E CONSISTENZA UNICI
FANNO DI QUESTO ORTAGGIO UN
PROTAGONISTA A TUTTO MENU

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni, styling di Table Top



Tagliere Cargo, piattino
Coincasa, ciotolina LSA
International, tovagliolo
Society Limonta,
coltello Opinel, piatto
Maddalena Selvini.
Indirizzi a pagina 6

Nella storia della barbabietola rossa c'è una singolare evoluzione che inizia 2500 anni fa nel bacino del Mediterraneo con il consumo delle foglie. Poi, la radice tuberosa ha cominciato a comparire in cucina fino a soppiantare la parte aerea della pianta. Un esempio di "darwinismo gastronomico" che ha visto vincere l'elemento più capace di adattarsi al mutare delle esigenze alimentari e dei gusti. In effetti, il tubero di questo ortaggio, di un rosso inconfondibile e dalla polpa compatta, succosa e zuccherina, si presta alla cotture più diverse ed entra in moltissime ricette. Crudo (ma deve essere molto fresco)

diventa protagonista di insalate e carpacci. Lessato (da sbucciare solo dopo la cottura) ha bisogno di un semplice filo d'olio che ne esalti sapore e consistenza. In forno (avvolto nell'alluminio) diventa un incredibile melange di polpa e succhi. Dopo un periodo di oblio, oggi compare sulla scena anche come innovativo e vistoso comprimario colorando qualsiasi genere di impasto, al quale fornisce una rara dolcezza, perfetta dai primi piatti ai dessert. Se però volete mettere la barbabietola alla prova della tradizione, usatela nel borsch, che nell'Europa dell'Est è considerato la madre di tutte le zuppe.



CRESPELLE AL GRANO SARACENO CON RICOTTA, TIMO, PEPE E NOCI PECAN

PER 4 PERSONE

per le crespelle: 75 g di polpa di barbabietola cotta - 1 uovo - 50 g di farina 00
- 40 g di farina di grano saraceno - 2,3 dl di latte - burro - sale - pepe

per farcire e decorare: 400 g di ricotta di pecora - 1 cucchiaino di foglioline di timo - olio extravergine d'oliva - 40 g di gherigli di noci Pecan - 1 manciata di foglie di bietoline rosse - sale - pepe

- **1** Frullate la polpa di barbabietola fino a ottenere una purea liscia; trasferitela in una ciotola e mescolatela con l'uovo e le farine. Condite con 1 presa di sale e 1 pizzico di pepe e diluite col latte mescolando con una frusta fino a ottenere una pastella omogenea e priva di grumi. Fatela riposare in frigo per 30 minuti.
- **2** In una ciotola, stemperate la ricotta lavorandola con una spatola; conditela con le foglioline di timo (tritate se sono grosse, intere se sono piccole), sale, pepe e un filo d'olio. Lavate e asciugate le foglie di bietoline. Tenete tutto da parte.
- **3** Riscaldare una padella antiaderente di 18 cm di diametro, ungetela col burro, versate un mestolino di pastella e coprite il fondo facendola roteare; cuocete la crespella da un lato per circa 1 minuto e mezzo a fuoco moderato; giratela e cuocetela per circa 1/2 minuto dall'altro lato, poi trasferitela su un piatto.
- **4** Cuocete allo stesso modo altre 7 crespelle, farcitele con la ricotta aromatizzata e decoratele con i gherigli di noci Pecan e le foglie di bietoline. In alternativa, potete portare in tavola separatamente tutti gli ingredienti in modo che ciascuno possa farcire le crêpes a piacere.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 600 cal/porzione



**Torta salata con spinaci,
gorgonzola e nocciole**

pag. 46

Grembiule e canovaccio
Society Limonta,
teglia Ikea, piattino
con decoro ilaria.i.
Nell'altra pagina,
sottopiatto Easy Life,
piattino Livellara,
forchetta Zara Home,
tovagliolo, Society
Limonta, tumbler di
vetro e calice Coincasa.
Indirizzi a pagina 6

Pane con formaggio
cremoso profumato
all'aneto,
pag. 46



Americana Society
Limonta, tovagliolo
Zara Home, tagliere
Cargo, coltello Opinel.
Nell'altra pagina,
Tovaglietta littala,
tovagliolo Zara Home,
forchetta Meptra,
piatto piano Maddalena
Selvini, piattino Thomas,
bicchiere Coincasa.
Indirizzi a pagina 6

GNOCCHI ROSSI CON BURRO ALL'AGLIO, NOCI E SALVIA

PER 6 PERSONE

per gli gnocchi: 800 g di patate farinose - 200 g di polpa di barbabietola cotta
- 1 uovo - 400 g di farina + quella per il piano di lavoro - noce moscata - sale
per il condimento: 150 g di burro - un ciuffo di foglie di salvia - 2 spicchi
d'aglio - 40 g di nocciole - pepe nero di mulinello - grana padano
grattugiato per accompagnare

- **1** Lavate le patate e lessatele con la buccia per circa 40 minuti, finché risulteranno tenere al cuore se punte con una forchetta. Intanto, frullate la polpa di barbabietola, trasferitela in un colino e lasciatela scolare per 10 minuti; quindi mettetela in una padella antiaderente e fatela asciugare a fuoco medio per qualche minuto.
- **2** Scolate le patate, passatele allo schiacciap patate sbucciate facendo ricadere la polpa sul piano di lavoro leggermente infarinato. Allargate la polpa con le mani e lasciatela intiepidire (non impastate gli gnocchi con le patate troppo calde altrimenti assorbono troppa farina). Unite la polpa di barbabietole, una grattata di noce moscata, l'uovo, circa 300 g di farina e iniziate a impastare aggiungendo ancora farina fino a ottenere un composto omogeneo e compatto. Salate solo quando avrete incorporato tutta la farina necessaria.
- **3** Con l'impasto formate dei cilindri di 2 cm di diametro sul piano infarinato, tagliateli a pezzetti di 2 cm circa; rotolateli sul retro di una grattugia per rigarli e allargateli su un piano infarinato. In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua salata e cuocete gli gnocchi finché torneranno in superficie.
- **4** Preparate il condimento. Intanto, tritate grossolanamente le nocciole; in un pentolino, fate fondere il burro poi aggiungete l'aglio a fettine, le nocciole e le foglie di salvia finché il condimento sarà leggermente dorato e spumeggiante. Scolate gli gnocchi con un mestolo forato e distribuiteli nei piatti. Conditeli con il burro all'aglio e una macinata di pepe e servite con il grana grattugiato a parte.

FACILE ● Preparazione 45 minuti ● Cottura 50 minuti ● 630 cal/porzione



MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO AL CARDAMOMO

PER 6 PERSONE

230 g di barbabietole - 6 capsule di cardamomo - 60 ml di latte
- 200 g di cioccolato bianco + quello per decorare - 2 dl di panna fresca
- 2 albumi - biscottini alle mandorle per accompagnare

- **1** Mettete le barbabietole in una teglia con un filo d'acqua, copritela con un foglio di alluminio e cuocetele in forno a 200° per circa 30 minuti, finché risulteranno tenere se punte con una forchetta. Fatele raffreddare, pelatele e frullatele con 2 o 3 cucchiaini di panna fino a ottenere una purea omogenea.
- **2** Rompete le capsule di cardamomo, estraete i semi e pestateli in un mortaio fino a ridurli in polvere. Scaldare il latte in un pentolino con la polvere di cardamomo e quando è al limite del bollore toglietelo dal fuoco e lasciatelo in infusione. Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria.
- **3** Montate la panna rimasta in una ciotola e, separatamente, gli albumi. Versate il latte tiepido attraverso un colino nel cioccolato fuso, unite la purea di barbabietole, mescolate e fate raffreddare. Incorporate delicatamente gli albumi e, successivamente la panna montata. Suddividete il composto nelle coppe e fate raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di servire, decorate la mousse con riccioli di cioccolato bianco e accompagnatela con i biscottini alle mandorle.

FACILE ● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 360 cal/porzione

Cinnamon rolls
alla barbabietola,
pag. 46



TORTA SALATA CON SPINACI, GORGONZOLA E NOCCIOLE

PER 6 PERSONE

100 g di spinacini già lavati -
1 rotolo di sfoglia rettangolare
da 250 g - 1 ciuffetto di timo -
250 g di gorgonzola - 2 piccole
barbabietole cotte (200 g circa) -
30 g di nocciole - sale

● **1** Portate a ebollizione abbondante acqua salata, poi versatela sugli spinacini raccolti in un colapasta; fate intiepidire la verdura e scolatela. Srotolate la sfoglia su una teglia lasciando sul fondo la carta che la avvolge, ripiegate i bordi all'interno formando un cornicione, bucherellatela e infornatela a 200° per 15 minuti.

● **2** Nel frattempo, strizzate e tritate gli spinaci. Tagliate il gorgonzola a pezzetti, trasferitelo in una ciotola, lavoratelo con una spatola e mescolatelo con gli spinacini e qualche fogliolina di timo. Sbucciate le barbabietole, affettatele e fatele sgocciolare su carta da cucina. Tritate grossolanamente le nocciole.

● **3** Togliete la base dal forno, spalmate al centro l'impasto di spinaci e gorgonzola, distribuite sulla superficie le fette di barbabietola e spolverizzate con le nocciole e il timo rimasto. Rimettete in forno per 10 minuti finché la pasta risulterà ben dorata e servite.

FACILE ● Preparazione 25 minuti

● Cottura 25 minuti ● 430 cal/porzione

PANE AL FORMAGGIO CREMOSO PROFUMATO ALL'ANETO

PER 6 PERSONE

per l'impasto alla barbabietola:
3 barbabietole da circa 100 g -
200 g di farina 0 - 150 g di farina
integrale - 1 bustina di lievito per
torte salate - 3 uova - 2 dl di latte
- 50 g di burro fuso freddo -
1 cucchiaino colmo di sale -
1 cucchiaino di pepe macinato
per l'impasto al formaggio:
160 g di formaggio spalmabile -
1 uovo - 25 g di farina 0 -
1,5 cucchiaini di aneto tritato -
4 cucchiaini di latte - sale - pepe

● **1** Preparate l'impasto alla barbabietola. Lavate e asciugate le barbabietole; avvolgetele in fogli di alluminio e cuocetele nel forno a 200° per circa 40 minuti, finché riuscite ad affondare facilmente la lama di un

coltello nella polpa. Una volta fredde pelatele, frullatele e tenete la purea da parte. In una ciotola, mescolate le due farine con il lievito il sale e il pepe; in un'altra ciotola, mescolate la purea di barbabietole con le uova, il latte e il burro fuso. Versate gli ingredienti umidi nel mix di farine e mescolate per incorporarli.

● **2** Preparate l'impasto al formaggio. In un'altra ciotola, mescolate il formaggio con l'uovo, la farina, l'aneto, sale e pepe fino a ottenere un composto omogeneo. Diluitelo con il qualche cucchiaino di latte per renderlo più fluido e leggero in modo che la sua consistenza sia molto simile a quella all'impasto a base di barbabietola.

● **3** Rivestite di carta da forno uno stampo rettangolare da plumcake di 24x12 cm. Versate 2/3 dell'impasto alla barbabietola nello stampo; distribuite al centro l'impasto al formaggio a cucchiainate e coprite con l'impasto alla barbabietola rimasto. Inserite la lama di un coltello nei due impasti e muovetela per creare un effetto a spirale. Livellate la superficie e infornate il pane per circa 50 minuti, finché sarà gonfio. Per verificare la cottura inserite uno stuzzicadenti di legno che dovrà uscire pulito.

● **4** Togliete il pane dal forno, fatelo raffreddare per una 10 minuti prima quindi sformatelo e servitelo a fette tiepido o a temperatura ambiente.

FACILE ● Preparazione 25 minuti

● Cottura 50 minuti ● 350 cal/porzione

CINNAMON ROLLS ALLA BARBABIETOLA

PER 8 PERSONE (32 PEZZI)

per l'impasto: 1 bustina di
lievito di birra secco (7 g) -
140 g di polpa di barbabietola
frullata - 1 uovo - 150 g di yogurt
greco - 110 g di zucchero
di canna + 1 cucchiaino -
60 g di burro fuso freddo +
quello per ungere la ciotola -
la scorza grattugiata di 1 arancia
non trattata - 1 cucchiaino di sale
- 450 g di farina integrale -
260 g di farina di farro + farina
per il piano di lavoro
per farcire: 70 g di burro fuso -
180 g di zucchero di canna +
2 cucchiaini per spolverizzare -
1 cucchiaino colmo di cannella
in polvere - 1 cucchiaino colmo
di zenzero in polvere

● **1** Preparate l'impasto. Mettete il cucchiaino di zucchero e 60 ml di acqua tiepida in una ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria), scioglietevi il lievito e lasciate riposare per circa 5 minuti finché la miscela comincerà a formare la schiuma. Unite la polpa di barbabietola, l'uovo, lo yogurt, lo zucchero rimasto, il burro fuso, la scorza d'arancia, il sale e mescolate con una spatola di silicone (o con la frusta a forma di K della planetaria).

● **2** Unite poco più della metà delle due farine miscelate e continuate a lavorare l'impasto con la frusta e poi con la spatola (se usate la planetaria, sostituite la frusta col gancio impastatore); unite gradatamente la miscela di farine rimasta e lavorate l'impasto per 5 minuti fino a formare una palla. Trasferite l'impasto ottenuto sul piano di lavoro infarinato e lavoratelo per 10 minuti fino a renderlo liscio, elastico e omogeneo. Se l'impasto si attacca alle mani, unite ancora qualche cucchiaino di farina di farro finché non sarà più umido. Trasferite la pasta in una ciotola leggermente unta di burro, copritela con la pellicola e fatela lievitare in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria per circa 2 ore, finché avrà quasi raddoppiato il volume.

● **3** Farcite la pasta. In una ciotola mescolate lo zucchero con lo zenzero e la cannella. Riprendete l'impasto e dividetelo in 2 parti uguali. Stendete ogni parte in un rettangolo di circa 33x50 cm. Spennellate la superficie dei rettangoli con 2/3 del burro fuso spolverizzatela con lo zucchero aromatizzato lasciando libero un bordo di circa 2 cm. Arrotolate ogni rettangolo partendo dal lato lungo; tagliate i due cilindri così preparati a fette diagonali di 2,5 cm circa di spessore, in modo da ottenere complessivamente 32 rolls.

● **4** Suddividete i dischetti sulle teglie lasciandoli distanziati di almeno 2 cm, copriteli e fateli lievitare per 30 minuti; spennellate la superficie con il burro rimasto e spolverizzatela con poco zucchero. Infornate ogni teglia per circa 15 minuti finché i rolls risulteranno leggermente dorati. Sformateli e serviteli tiepidi o a temperatura ambiente. Potete anche surgelarne una parte avvolti nell'alluminio e riscaldarli brevemente in forno al momento di servirli.

ELABORATA ● Prep. 45 minuti + riposo

● Cottura 30 minuti ● 490 cal/porzione

A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

Sfumature di rosso

DELLA BARBABIETOLA SI CONOSCE IL COLORE RUBINO E LA POLPA COMPATTA DI RARA DOLCEZZA CHE BEN SI SPOSA CON I ROSATI LIEVI FINO AI ROSSI PIÙ ROBUSTI

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

CON LA RADICE TUBEROSA

Scegliere il vino da accostare a piatti con protagoniste le verdure può mettere in crisi il sommelier. I motivi sono numerosi, dalla probabile presenza di una spiccata sensazione amara alla percezione terrosa, dalla freschezza acidula che tende a ricalcare l'effetto del vino all'assenza di grassi e proteine che toglie al liquido odoroso la possibilità di agire su obiettivi precisi. Tra quelle possibili c'è sicuramente la barbabietola rossa, ciò in virtù del suo sapido equilibrio che tende alla morbidezza e di una tattilità che permette di accogliere e fondere ingredienti tra loro diversi. Naturalmente, ci riferiamo alla rapa rossa dopo la cottura, procedimento che trasforma un tubero croccante e tenace in una polpa duttile e succosa. Il suo colore rubino profondo e vivo evoca vini colorati, dai rosa lievi ed eterei ai rossi corposi passando per i cerasuoli più generosi, a seconda della composizione, della complessità e della ricchezza delle ricette.

ROSATI & CO.

La rinnovata attenzione della produzione e del mercato verso i rosati ci permette di viaggiare lungo la Penisola, partendo dal Trentino, con la Schiava e il Marzemino, e arrivando fino in Sicilia con esempi di Frappato e Nero d'Avola, da soli o insieme, che sposano con disinvoltura ricette vegetariane con l'aggiunta di uova. Serviamo un Cerasuolo abruzzese su una delle specialità caratteristiche a base di barbabietola rossa, il borsch, quando non prevede proteine animali che, invece, se presenti richiedono la piccante energia di un Dolcetto di Ovada. La patata affianca sovente la rapa rossa e insieme creano come un gioco di ombre dovuto al sovrapporsi di alcune sensazioni: a spezzare questa continuità è l'intervento di formaggi stagionati e saporiti che evocano la stoffa distesa di un Merlot berico o di un Valpolicella vecchio stile.

L'opportunità di usare la "barba rossa" per i dessert introduce sulla tavola vini dolci delicati, come il Moscato Rosa da vendemmia tardiva e la Malvasia Bianca ottenuta da un breve appassimento.



MALVASIA PASSITO

Cataldo Calabretta, Cirò Marina (KR), 0962 31986, 25 €

È una versione dalla fisionomia agile e dalla dolcezza moderata, la sua freschezza diffusa consente di avvicinarsi alla mousse e di custodirne il volume; sui dolcetti alla cannella il bianco calabrese amplifica l'anima vegetale e seduce la vena terrosa portandola dalla sua parte (pag. 44 e 46).

RIFLESSO ROSATO

Rosì Eugenio Soc. Agricola, Calliano (TN), 340 0611047, € 12
Ottenuto da Cabernet e Merlot in eguale proporzione e una piccola parte di Marzemino, è vino dalla pronta beva, capace però di trasformarsi nell'arco di 3-5 anni; lo accostiamo alle crespelle, delle quali condivide la rotondità, per come esalta la speziatura (pag. 40).

SEMPLICEMENTE ROSA

Cascina degli Ulivi, Novi Ligure (AL), 0143 744598, 12 €

La base è Merlot, ma a seconda dell'annata possono inserirsi altre uve autoctone del Novese; servito col pane al formaggio cremoso diventa un aperitivo stuzzicante. Il meglio di sé lo dona affrontando la stratificata sapidità della torta e gratificando la fragranza delle nocciole (pag. 46).

ROSÈ OSÈ

Fattoria Mani di Luna, Torgiano (PG), 333 7286363, 15 €

La presenza del Sangiovese potrebbe far pensare a un vino dal profilo appuntito, invece scopriamo un esemplare di rara tenerezza, contraddistinto da un colore rosa pallido e da un profumo appena accennato di fiori e melograno; l'accostamento agli gnocchi è un'intensa e progressiva voluttà (pag. 43).



UN'ESPERIENZA DA GUSTARE FINO IN FONDO.

Da NEFF Collection Brand Store, via Lazzaretto, 3 - Milano.



**UNA LOCATION SPECIALE
PER I VERI AMANTI
DELLA CUCINA.**

Un luogo altamente attrezzato dove sperimentare nuove ricette e nuovi modi di cucinare liberando la fantasia. 16 postazioni attive per un'esperienza interamente dedicata al gusto.



**TANTI NUOVI CORSI
E ATTIVITÀ.**

Corsi per adulti, percorsi a più lezioni, lezioni private o di gruppo. Location per eventi aziendali o privati, team building e feste di compleanno.

GUARDA il calendario dei corsi su **www.scuoladicucina.it** e **ISCRIVITI ON LINE.**

Per info e prenotazioni: **info.scuoladicucina@mondadori.it**, oppure chiama il numero **02.75423300** (martedì e giovedì dalle 14 alle 18).

SEGUICI SU   **#foodstylelovers**

IN COLLABORAZIONE CON



SPONSOR UFFICIALI



GRUPPO  MONDADORI

Il rame cambia stile

RIFLESSI ROSATI, ELEGANZA
E TERMODINAMICA
PER LE NUOVE PENTOLE
DA MASTER CHEF

di Monica Pilotto

Dimenticate il mood rétro delle classiche casseruole in rame. Oggi le linee delle nuove pentole, progettate per il piacere dei gourmand più appassionati, interpretano la contemporaneità di questo metallo, contando sulla sue calde cromie e sull'innata eleganza senza perdere di vista la funzionalità, la versatilità e le qualità tecniche uniche. Infatti il rame - insieme a oro, argento e alluminio - è tra i metalli il miglior conduttore di calore e lo distribuisce in modo uniforme su tutte le superfici, sul fondo come sulle pareti, con la conseguente riduzione di bruciature. In più impiega minor tempo per raggiungere la temperatura desiderata.

> segue a pag. 50



- 1 La pesciera con griglia della "Cintura di Orione", disegnata da Richard Sapper, è in rame ad alto spessore con interno in acciaio inox (Alessi, cm 60x20x12h, € 820).
- 2 Padellino in rame e argento 999 con coperchio, bello anche da portare in tavola (ServinTavola di Ballerini, diam. cm 14 € 152 e coperchio € 29).
- 3 Per preparare creme, zabaioni, caramello o salse è utile il polsonetto in rame massiccio con manico in ottone (Paderno, diam. cm 16 o cm 20, a partire da € 182,90).
- 4 Casseruola ovale in rame con coperchio in acciaio, ideale per cuocere arrostiti, polli, faraone (Artusi 2.0 di TVS, cm 30x22x9h, € 169).
- 5 Per riscaldare e cuocere a bagnomaria serve la casseruola in rame stagnato con inserto in porcellana; prezioso il coperchio con coppia di ghiande in ottone (Ruffoni, diam. cm 16, € 346).
- 6 Perfetta per brasare, stufare, arrostiti e cuocere al forno la rostiera in rame con coperchio martellato (Pentole Agnelli, cm 32x23 e cm 36x26 a partire da € 440).
- 7 Pentola da brodo o per bollire in rame massiccio martellato a mano con interno in stagno vergine e manici in acciaio inox (Aloha di Zanetto, diam cm 20x18, € 444). Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 49

«Per evitare eventuali reazioni chimiche al contatto con cibi contenenti acidi organici (pomodori, succo di limone o altro agrume, aceto, vino) che possono ossidare il rame in cottura e renderlo tossico per il nostro organismo, tutte le pentole vengono rivestite in stagno, acciaio inox o argento naturalmente antibatterico» spiega Rita Ruffoni dell'omonima azienda. «Solo il paiolo, usato per cuocere la polenta ingrediente non

acido, e il polsonetto in cui si preparano creme, caramello o salse come la Bernese e l'Olandese che non rimangono mai a lungo nel tegame stesso, non necessitano di stagnatura», conclude Rita. Infine, perché siano sempre brillanti, pulite le vostre pentole con una miscela di farina gialla, sale grosso e aceto nella stessa quantità, sciacquatele e asciugatele con cura, così eviterete l'ossidazione.



● **1** Firmata dal designer inglese Tom Dixon, la caffettiera Brew in acciaio inox e rame (madeindesign.it, diam. cm 15x13x21h, € 164).

● **2** Per una polenta perfetta ci vuole il paiolo in rame senza stagnatura (Pentole Agnelli, in 5 misure a partire da diam. cm 18 a diam. cm 26, da € 139).

● **3** Immane nella cucina portoghese, la cataplana è formata da due sfere che, chiuse ermeticamente, cuociono al vapore pesce, carne o verdura (Amazon, diam. cm 27, € 75). ● **4** I classici stampi per budini in rame stagnato sono belli anche appesi alla parete (Ruffoni, diam. cm 17 e diam. cm 22, a partire da € 56). ● **5** In una cena tra amici il buonumore è assicurato con il set fonduta completo di fornello e forchettine (Paderno, diam. cm 16x26h, € 472,50). ● **6** Bollitore in acciaio inox con rivestimento in rame applicato al plasma (Serafino Zani, € 198). ● **7** In questa casseruola in rame stone washed è possibile tostare, cuocere e mantecare alla perfezione il risotto; la finitura interna è in argento, il manico a pinza è removibile ed è dotata di coperchio in legno di mogano utile anche come sottopentola (The Rice di KnIndustrie, diam. cm 28, € 146). Indirizzi a pagina 6



APRI LA TUA SCUOLA DI CUCINA E REALIZZA UN SOGNO.

DEBUTTING



**SCEGLI DI APRIRE UNA SCUOLA DI CUCINA CON SALE&PEPE
E SCOPRI TUTTI I VANTAGGI DI LAVORARE CON NOI.**

Sale&Pepe è alla ricerca di persone che desiderano trasformare la propria passione in un mestiere. Scopri com'è facile aprire una **scuola di cucina** nella tua città. Con il nostro supporto, potrai avvalerti di tanti benefici e agevolazioni oltre alla garanzia di utilizzare un brand leader di settore come **Sale&Pepe**. Ci occuperemo di tutto: dall'allestimento degli spazi, alla formazione degli operatori, oltre a un piano didattico realizzato ad hoc dai nostri chef. Scegli il partner giusto per creare la professione che hai sempre desiderato.

PER TUTTE LE INFO VAI SU SALEPEPE.IT O SCRIVI A SCUOLADICUCINAFRANCHISING@MONDADORI.IT

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



COUS COUS TIME PROBIOS

I Cous Cous Time curcuma e verdure Probiotics, disponibile nella pratica "cup" completa di forchettina, è un prodotto a lunga conservazione che si presta facilmente al consumo fuori casa. Un'innovazione tutta Italiana, dal basso contenuto di grassi per un pasto leggero e veloce.



GNOCCHI E CHICCHE DI PATATE

Gli Gnocchi e le Chicche di Patate Nonno Nanni sono pensati per chi ama i sapori tradizionali. Uno dei segreti della loro bontà consiste nella lavorazione a freddo degli ingredienti che mantiene inalterato il gusto delle patate. Disponibili anche nella versione "Vegan".



PANNA DA CUCINA UHT DI BAYERNLAND

Morbida e cremosa, la panna da cucina UHT di Bayernland è prodotta con il migliore latte bavarese, materia prima di altissima qualità senza OGM e senza conservanti. Grazie alla sua versatilità e al suo gusto inconfondibile dà un tocco speciale ad ogni piatto.



NUOVI DADI BIO BAUER SPEZIATI

Bauer arricchisce la propria Linea Biologica con i Dadi Bio speziati certificati ICEA: Zenzero, Curry, Curcuma e Zafferano, per realizzare ricette etniche e tradizionali senza aggiungere altro. Realizzati con il prezioso estratto di lievito 100% Bio, senza grassi idrogenati e senza glutammato monosodico aggiunto.



VINI BIO CANTINA TOLLO

Cantina Tollo è tra le maggiori aziende produttrici di vini biologici che ha scelto di produrre dal 2015 vini certificati vegan seguendo una filosofia di produzione che valorizza il patrimonio enologico autoctono abruzzese, tutelando ambiente e territorio.



FIORDIFRUTTA MANDARINO E CURCUMA

Fiordifrutta Mandarino e Curcuma di Rigoni di Asiago è realizzata con soli mandarini bio siciliani e con la profumatissima curcuma, anch'essa biologica. Senza aromi né coloranti artificiali e dolcificata con solo succo di mele biologiche, ha, quindi, un ridotto contenuto di zucchero.



COMPOSTE MIELIZIA

Le Composte di Frutta Mielizia sono a base di frutta a residuo zero, senza pectina aggiunta e dolcificate con il delicato miele italiano di sulla degli apicoltori Conapi. Tre le referenze: Composta di Albicocche, Composta di Fragole e Composta di Mirtilli.



PASTA ARMANDO

Pasta Armando è il marchio del pastificio De Matteis che produce pasta di alta qualità, al 100% italiana, fatta con passione con due semplici ingredienti: semola di grano duro 100% italiano, coltivato nelle aziende agricole aderenti al Patto Armando, e acqua pura. Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente.



PISTACCHI LOVE JAR

I pistacchi della California secondo alcuni studi, fanno bene al cuore. Puoi regalarli in un barattolo personalizzato o preparare una ricetta dolce per una cena romantica. Trovi degli spunti su: www.americanpistachios.it. Come trovarli? Controlla l'origine dietro al pack.



SALATINI E PIZZETTE RIGHI

Preparati con ingredienti freschi e genuini, i Salatini e le Pizzette Righi surgelati sono ideali per un gustoso aperitivo. Senza olio di palma.



PATATA DI BOLOGNA D.O.P.

La Patata di Bologna D.O.P. è la prima patata italiana insignita della Denominazione d'Origine Protetta. Viene coltivata e lavorata a Bologna ed è costituita unicamente dalla varietà Primura che è una varietà eccellente dalla provenienza certificata a lotta integrata. Ideale per tutti gli usi in cucina.



BIRRA MORETTI GRAND CRU

Birra Moretti Grand Cru è una birra ad alta fermentazione, prodotta secondo altissimi standard qualitativi. Dal colore ambrato, al naso emergono note erbacee fruttate e poi, in chiusura, una leggera speziatura e miele d'acacia e di castagno. Al palato è suadente, con una fresca nota acida ben bilanciata con la nota più amara.



RICOTTA BRIMI MONOPORZIONE

Brimi propone la ricotta nel pratico formato monoporzionamento da 100 grammi. Fatta con purissimo latte 100% dell'Alto Adige senza OGM e senza conservanti, la ricotta monoporzionamento di Brimi è ideale sia al naturale sia per ricette gustose e leggere.



PINK HUG PINK LADY®

Per la settimana dedicata agli innamorati, Frida's e Pink Lady® propongono "Pink Hug". Un abbraccio di rose sfumate corredo dalla mela Pink Lady® nella scatola che recita "Con te ho trovato la mia metà", è acquistabile sullo shop online <http://www.fridas.it/shop-on-line/> con consegna a domicilio.



SALI INTEGRALI GEMMA DI MARE

I sali integrali di Gemma di Mare, naturali e ricchi di oligoelementi, sono perfetti in cucina. La linea è composta da: sale grosso di colore grigio perla; sale rosa (grosso e fino) ricchissimo di sali minerali e iodio; sale marino fino bianco e sale marino grosso del Mediterraneo.



ACERO 95 I NERI AMEDEI

Innovazione e bilanciamento perfetto tra zucchero d'acero e semi di cacao. Questo è Acero 95, la nuova creazione Amadei. Acero 95 completa "I Neri", la linea di fondenti Amadei più strutturata le cui pregiate materie prime provengono dalle piantagioni più rare.



LEGUMI BIO NÁTTÚRA

Náttúra presenta le nuove Conserve di Legumi da Agricoltura Biologica Certificata. Materie prime di qualità, lavorate con cura per mantenere il gusto sano e semplice dei legumi dell'orto. Piselli, fagiolini, borlotti, cannellini, fagioli di soia, fagioli verdi, fagioli Azuki, ceci, lupini, lenticchie e un mix di otto legumi.



LATTE FRESCO GRANAROLO

Tutti i formati delle referenze di latte fresco e alto pastorizzato a marchio Granarolo si presentano con una nuova etichetta che mette in evidenza l'italianità grazie alla Filiera, fatta di 700 soci-allevatori italiani, la responsabilità per il benessere animale e la garanzia al consumatore di un latte buono, sicuro e controllato.

L'INVITO



Fusion style

UN'IDEA DI CUCINA CHE FONDE CON ARMONIA CULTURE CULINARIE DIVERSE. SENZA SCORDARE UN TOCCO ITALIANO

a cura di di Barbara Roncarolo, testo di Alessandro Gnocchi, foto Mondadori Syndication, scelta dei vini Sandro Sangiorgi



Il giro del mondo in sei piatti per un invito all'insegna della curiosità e della voglia di sperimentare ricette che provengono da mondi lontani. In due parole, "fusion style", ovvero l'arte di "fondere" tradizioni culinarie diverse, con i loro sapori e i loro ingredienti particolari. Una prova che richiede una precisa idea di cucina, capace di comporre tutti questi elementi in menu coerenti e armoniosi: dall'antipasto al caffè, il quale nulla ha a che vedere con l'espresso italiano. Se poi la tavola è apparecchiata accostando sapientemente stili differenti, ecco la cornice perfetta in cui partire con il piede giusto. Con le fave in salsa di origine marocchina, per esempio: servite come antipasto, aiuteranno anche i meno esperti a muovere speditamente i passi successivi in questo goloso e originale giro del mondo.

> segue a pag. 56

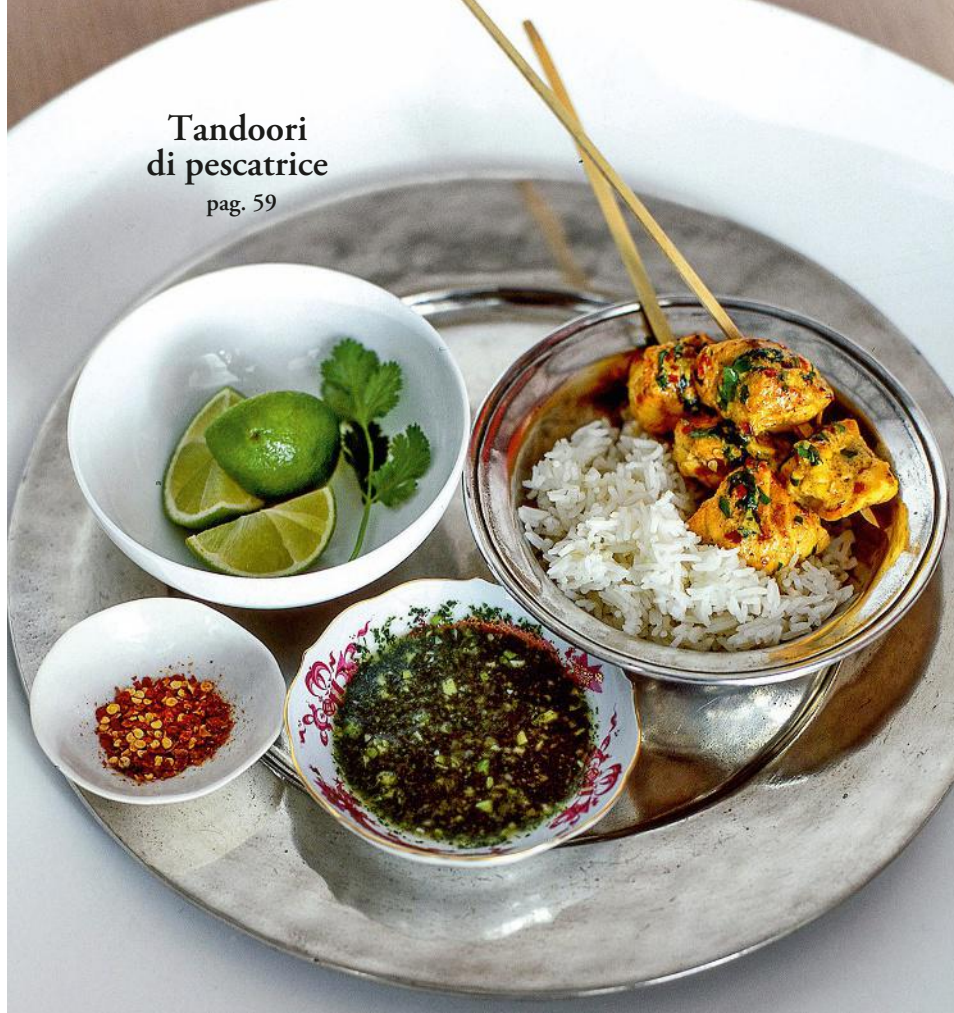
FAVE IN SALSA (MAROCCO)

Scottate 800 g di fave surgelate in acqua bollente salata, scolatele ed eliminate la pellicina. Mettete in una casseruola 2 bicchieri di acqua, 4 cucchiaini di olio d'oliva, 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere, 2 spicchi d'aglio tritati, 1 peperoncino rosso spezzettato, 1 bustina di zafferano e un pizzico di sale e portate a ebollizione. Aggiungete le fave e lasciatele cuocere per 10 minuti. Sciogliete un cucchiaino piccolo da caffè di amido di mais in 2 cucchiaini di acqua, stemperatela con 2 cucchiaini di fondo di cottura delle fave e versate la crema ottenuta nella casseruola con le fave. Cuocete mescolando, finché il fondo di cottura risulterà addensato. Insaporite con prezzemolo tritato e togliete dal fuoco. Servite come antipasto caldo o freddo. Per 6 persone



Tandoori di pescatrice

pag. 59



Scenografico e profumato, il tandoori di pescatrice introduce a suggestioni indiane miscelando dolce e piccante



> segue da pag. 55

Anche la sequenza delle portate non è quella tipica della nostra cucina, ma non sarà difficile abituarsi a una novità che si mostrerà subito piacevole. I vari piatti, anzi, possono anche essere portati in tavola insieme lasciando che ogni commensale si serva da solo provando, confrontando e sperimentando accostamenti inediti.

Scenografico e profumato, dominato dai sentori di cumino e gran masala, il tandoori di pescatrice introduce a suggestioni indiane miscelando dolce e piccante; il riso Basmati che lo accompagna lo rende simile a un nostro piatto unico, ma la sua leggerezza lascerà certo il desiderio di assaggiare i due piatti di carne. Ecco dunque le polpettine di polpa di manzo macinata aromatizzati con coriandolo, cannella e prezzemolo e avvolti in croccanti involtini di pasta fillo: sono i briouats, uno street food che in Marocco si mangia camminando fra i banchi, le merci e gli odori dei souk. E poi i bocconcini di pollo alla piemontese, perché da nessuna parte è scritto che "fusion" significhi ostracismo nei confronti dei piatti italiani, anzi. In una versione e nell'altra, la carne viene esaltata dall'accostamento con l'insalata thailandese e il suo condimento capace di miscelare le note dolci dello zucchero di canna e quelle agrumate del lime.

> segue a pag. 58

INSALATA THAILENDESE

Pulite 3 carote e tagliatele a bastoncini sottili e irregolari. Affettate 1/4 di cavolo cappuccio e 1 piccolo cavolo cinese. Tagliate a rondelle 1 mazzetto di ravanelli puliti e 1 cipolla rossa dolce sbucciata. Stemperate 1 cucchiaino di pasta di acciughe in 1 cucchiaino di aceto e 1 di acqua, unite 2 cucchiaini di zucchero di canna, il succo di 1 lime non tattato, 1 peperoncino piccante fresco tritato e regolate di sale. Versate la salsa sopra le verdure, mescolate, guarnite con foglie di coriandolo e servite. Per 6 persone





BOCCONCINI DI POLLO ALLA PIEMONTESE

Tagliate a fettine 1 grosso petto di pollo e infarinatelo. Scaldate 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva in una larga padella antiaderente con 2 spicchi di aglio sbucciati e schiacciati e 1 foglia di alloro. Fatevi rosolare le fettine di pollo, finché risulteranno dorate, scolatele su carta assorbente da cucina e trasferitele in un piatto fondo. Scaldate in una casseruola 3-4 cucchiaini d'olio, stemperate 12 filetti di acciuga sott'olio, unite un altro spicchio di aglio sbucciato e schiacciato, un'altra foglia di alloro, 1 ciuffetto di salvia, la scorza di 1/2 limone grattugiata e il succo di 2 limoni. Mescolate bene, aggiungete 1 cucchiaino di pepe verde conservato al naturale, poi versate la salsa sulle fettine di carne preparate e lasciate marinare per circa 2 ore. Servite a temperatura ambiente. Per 6 persone



Briouats
di carne
pag. 59

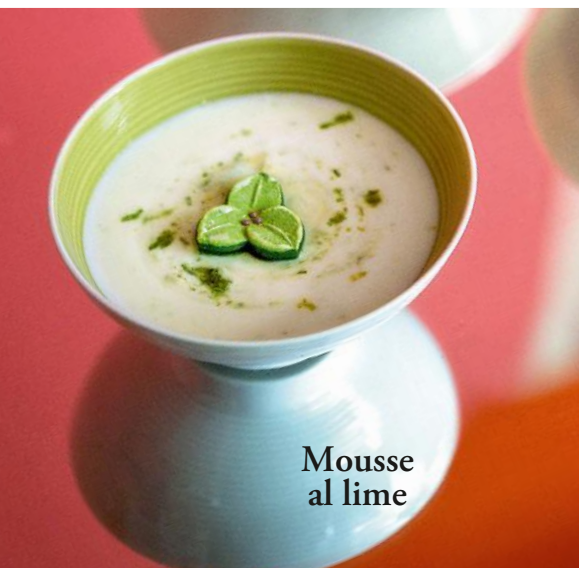
BERE GIUSTO

L'unico piatto che non richiede il vino tra quelli proposti in questo esotico giro del mondo è l'insalata thailandese; è regola fondamentale che le verdure crude, seppure con la presenza delle acciughe, si possano donare soltanto all'acqua. Le fave e il tandoori di pescatrice ricevono invece molto volentieri le attenzioni di un Manzoni bianco trevigiano, esemplare per come accompagna l'aspetto aromatico dei piatti. Per quanto riguarda la carne, i bocconcini di pollo e i briouats, pur nella loro diversità sostanziale, possono essere seguiti da una Freisa monferrina frizzante da fermentazione naturale in bottiglia. Con la mousse, un bicchierino di limoncello.

CAFFÈ TURCO

Versate 6 tazze o bicchierini d'acqua in una casseruola, aggiungete 6 cucchiaini da caffè di zucchero e portate a ebollizione, mescolando finché lo zucchero si sarà sciolto. Unite 6 cucchiaini di caffè in polvere macinato finissimo, portate a ebollizione e, quando il caffè monta fino al bordo della casseruola, togliete dal fuoco, lasciate depositare, rimettete sul fuoco e fate bollire nuovamente. Ritirate nuovamente dal fuoco la casseruola, lasciando scendere il caffè, poi riportate a ebollizione per la terza volta.

Versate il caffè nelle tazzine, senza più mescolare. Se vi piace, potete profumare la bevanda alla marocchina, con cannella in polvere o qualche goccia di acqua di fiori d'arancio. Per 6 persone



Mousse
al lime



> segue da pag. 56

Con il dessert, una mousse al lime, il nostro viaggio ci porta nei Caraibi; una ricetta dal sapore delicato come il suo colore tenue, che vi saprà dare grande soddisfazione mettendo in evidenza tutte le sfumature comprese fra la delicata acidità tipica del lime e la dolcezza dello zucchero e avvolte nella morbidezza di panna e uova.

Prima del caffè, è il caso di alzarsi da tavola e attendere qualche momento, perché quello turco ha bisogno di tempo per la preparazione e per la degustazione. Mettetevi comodi e assaggiate qualche cioccolatino speziato, magari disposto su una scacchiera a mo' di pedina. Intanto, bollita nello sciroppo di zucchero e fatta riposare pazientemente tre volte, la polvere nera macinata finemente dà vita a una bevanda corposa e complessa. Da profumare (noi diremmo "correggere"), se si vuole bere secondo l'uso marocchino, con polvere di cannella o acqua di fiori d'arancio.

In attesa del caffè, mettetevi comodi e assaggiate qualche cioccolatino speziato disposto a mo' di pedina su una scacchiera





TANDOORI DI PESCATRICE (INDIA)

PER 6 PERSONE

600 g di filetto di rana pescatrice
- 100 g di yogurt greco - 3 lime
- 2 spicchi di aglio - 1 cucchiaino
di zenzero fresco tritato - 1
cucchiaino di paprika - 1/2
cucchiaino di cumino in polvere
- 1 cucchiaino di garam masala
(mix di spezie indiane) - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe
per il chutney: 1 mazzetto
di menta fresca - 2 lime
- 1/2 peperoncino verde fresco
- 2 cipollotti - 2 cucchiaini
di zucchero - 1/2 cucchiaino
di garam masala - sale

● **1** Per il chutney: pulite i cipollotti e tritateli finemente con il peperoncino e le foglie di menta. Unite lo zucchero, il succo dei lime, un pizzico di sale e il garam masala. Mescolate e lasciate riposare al fresco.

● **2** Mettete lo yogurt greco in una ciotola e mescolatelo con il succo dei lime, l'aglio tritato, lo zenzero, la paprika, il cumino, il garam masala, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Tagliate il pesce a dadoni, mettetelo nella ciotola con la marinata, mescolate e fate riposare in frigorifero per 45 minuti.

● **3** Scaldate il forno a 220°, sgocciolate i bocconcini di pesce dalla marinata, infilateli su lunghi stecchini di legno e disponeteli in una teglia unta d'olio. Arrostiteli per 10 minuti e serviteli ben caldi con il chutney preparato, accompagnando a piacere con spicchi di lime e riso Basmati.

FACILISSIMA

- Preparazione 25 minuti + il riposo
- Cottura 10 minuti ● 190 cal/porzione



BRIOUATS DI CARNE (MAROCCO)

PER 6 PERSONE

600 g di carne di manzo macinata
- 1 confezione di pasta fillo
surgelata - 2 uova - 1 albume
- 1 cipolla grossa - 1 mazzetto
di prezzemolo - 1 mazzetto
di coriandolo fresco - 1 cucchiaino
di cannella in polvere - zucchero -
zucchero a velo - olio extravergine
d'oliva - olio per friggere - sale
- pepe

● **1** Tritate la cipolla, il prezzemolo e il coriandolo. Fate soffriggere il trito in una padella antiaderente con 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe. Unite la carne e fatela cuocere per circa 15 minuti, finché il suo liquido sarà evaporato.

● **2** Intanto mescolate in una ciotola 2 cucchiaini di zucchero con le uova e la cannella, aggiungete il mix alla carne, mescolate con un cucchiaino di legno e fate insaporire per circa 3 minuti. Spegnete e lasciate intiepidire.

● **3** Tagliate la pasta fillo in quadrati di cm 8 di lato. Sovrapponete 2 sfoglie, farcitele con un cucchiaino di ripieno di carne e chiudetele a involtino.

● **4** Sigillate la pasta con un velo di albume. Friggete gli involtini in olio bollente, finché saranno dorati. Sgocciolateli su carta da cucina, spolverizzateli con zucchero a velo e cannella e servite subito.

FACILE

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 20 minuti ● 290 cal/porzione



MOUSSE AL LIME (CARAIBI)

PER 6 PERSONE

12 lime non trattati - 6 uova - 2,5
dl di panna fresca - 180 g di
zucchero - 6 g di gelatina in fogli

● **1** Lavate i lime, grattugiatene tutta la scorza, tagliateli a metà e spremetene il succo. Intanto mettete la gelatina in fogli in una ciotola con acqua fredda e lasciatela ammorbidire per circa 10 minuti. Trasferite il succo di lime in una casseruola con 2 cucchiaini di zucchero, fatelo sciogliere a fuoco dolce, mescolando per 2 minuti, poi spegnete e lasciate intiepidire. Unite la gelatina sgocciolata e strizzata e mescolate, fino a farla sciogliere perfettamente.

● **2** Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero rimasto, fino a ottenere una crema chiara e spumosa. Trasferite la panna in un pentolino e portate a ebollizione. Versatela a filo nella ciotola con i tuorli, continuando a lavorarli con la frusta, fino a ottenere una crema omogenea.

● **3** Fate cuocere il composto a bagnomaria e mescolate, finché si sarà addensato. Incorporate il succo di lime e 2/3 della scorza grattugiata e fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

● **4** Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli alla crema raffreddata. Versatela nelle coppette, decorate con la scorza rimasta e lasciate rassodare in frigorifero per 4 ore.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti + riposo
- Cottura 5 minuti
- 350 cal/porzione

MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Rosa di Gorizia

SEMBRA UN FIORE ROSSO
MA È UN RADICCHIO,
RARO E PREGIATISSIMO.
UN'ARMONIA PERFETTA
DI AMARO E DOLCE,
CROCCANTE E DELICATO

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi.
Si ringrazia l'Associazione Produttori Rosa
di Gorizia per la fornitura del radicchio

C'è una rosa che ha bisogno del freddo per crescere e sbocciare: è la preziosa Rosa di Gorizia, un radicchio invernale con la forma di un fiore scarlatto. Una quindicina di agricoltori friulani la coltiva su un fazzoletto di terra, con la tenacia di una missione. Quella di salvaguardare un gioiello del territorio, che da secoli cresce nel terreno ghiaioso del goriziano; e di continuare a produrlo con la lunga e faticosa lavorazione tradizionale (otto mesi, il doppio del radicchio rosso). La semina, con sementi che ogni agricoltore seleziona per sé, si fa ad aprile, perché le piogge primaverili fanno crescere in profondità le radici. Con le brinate d'autunno, arriva il momento della raccolta (a fine novembre, all'80% di maturazione): le piante, estirpate a mano, sono portate a maturazione forzata nelle "trincee" di torba, al buio e al caldo. In 15 giorni le foglie esterne marciscono mentre il cuore diventa rosso vivo e croccante: dopo la pulitura (circa il 70% della pianta), i preziosi boccioli sono pronti. Nel 2010 è nata l'Associazione Produttori Rosa di Gorizia (larosadigorizia.com), per tutelarne l'unicità nei confronti di varietà simili meno pregiate; ma anche per diffonderne la conoscenza. Per il 2019, ha organizzato "Il Giro d'Italia con la Rosa", che si concluderà con un ricettario ad opera dei tanti chef coinvolti nella manifestazione.

Deliziosa in purezza

La peculiarità della Rosa di Gorizia non è solo il suo aspetto. La croccantezza delle foglie e il gusto unico hanno molti estimatori: dai ristoranti della sua città, che le dedicano menù a tema; fino a chef blasonati come i friulani Emanuele Scarello e Antonia Klugmann o Diego Bongiovanni (La Prova del Cuoco), che l'ha ricettata al festival "Gusti di Frontiera". «Il sapore della Rosa è un equilibrio perfetto fra amaro e dolce, con delicati sentori di carciofo» dice Michela Fabbro, chef del ristorante Rosenbar di Gorizia e referente del Presidio Slow Food della Rosa. «Un'eccellenza da assaporare cruda, il più possibile al naturale: le nostre degustazioni si aprono con assaggi in purezza del radicchio, accompagnato da patate lesse, fagioli o uovo sodo, secondo la tradizione contadina. Poi, con le parti meno nobili della rosa, si possono preparare molti piatti: dai primi, come le crespelle con ricotta e gli orzotti, ai contorni spadellati con un pizzico di cren per accompagnare carne e pesce, fino al rotolo di patate e a una reinterpretazione del "strucolo in straza", il tipico strudel goriziano bollito avvolto in un telo (straza)» conclude la chef.



ROSA DI GORIZIA, CREMA DI FAGIOLI E FRIZZE (GUANCIALE)

PER 6 PERSONE

500 g di Rosa di Gorizia (6 boccioli) - 200 g di fagioli secchi - 200 g di guanciale - olio extravergine d'oliva del Carso - rosmarino - alloro - 3 cucchiaini di aceto di vino - sale - pepe

- **1** Lessate i fagioli che avrete lasciato in ammollo per una notte. Nel frattempo rosolate lentamente 50 g di guanciale in una padella leggermente unta d'olio con un rametto di rosmarino e qualche foglia di alloro. Dopo qualche minuto filtrate e tenete da parte il grasso di cottura.
- **2** Quando i fagioli sono cotti, versateli nel frullatore con un bicchiere dell'acqua di cottura e il grasso tenuto da parte, salate e frullate fino a ottenere una crema.
- **3** Tagliate il guanciale rimasto a listarelle sottili. Rosolatele in una padella unta d'olio, versate l'aceto e fate sfumare per alcuni secondi.
- **4** Distribuite la crema di fagioli nei singoli piatti, disponete sopra un bocciolo di Rosa ciascuno e completate con le listarelle di guanciale preparate, un filo d'olio e una macinata di pepe.

FACILE

● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 1 ora e 30 minuti circa ● 330 cal/porzione

Ricetta della chef Michela Fabbro, Ristorante Rosenbar, Gorizia

IL TOCCO IN PIÙ

Pasta di pistacchio

UNA PENNELLATA VERDE,
SETOSA E PROFUMATA
RENDE ELEGANTE OGNI
PIATTO, DALL'ANTIPASTO
AL DESSERT

servizio di Silvia Bombelli, ricette di Claudia Compagni,
styling di Alkèmia, foto di Felice Scoccimarro



Di un nuance raffinata e dall'aroma delicato i pistacchi sono l'ingrediente perfetto per fare l'upgrade di ogni piatto. Dolce o salato che sia, completato e decorato con questi fruttini secchi, diventa più prezioso e accattivante. I pistacchi sono un vero lusso, che a differenza di altre decorative leccornie come caviale e tartufo, piacciono a tutti. Soprattutto già sgusciati e pronti all'uso. Se poi non vanno nemmeno masticati il godimento si fa ancor più voluttuoso. "È il caso della pasta di pistacchio - spiega Carmelo Di Bartolo, titolare dell'omonima azienda che la produce da generazioni - che in commercio si trova

pura al 100% o variamente miscelata ad altri ingredienti per ottenere preparati, pesti e creme. Bisogna sempre controllare l'etichetta per verificare la percentuale di pistacchi e di altri ingredienti presenti nella confezione". Spesso, comunque, la pasta contiene un 5% di olio o altro grasso per renderla cucchiabile, così non si separa l'olio naturalmente contenuto nel pistacchio e non occorre rimescolarla prima di utilizzarla. Si compra online, nei supermercati più forniti e si può preparare anche in casa con un buon mixer. L'importante è tritare i pistacchi a più riprese, in modo che l'impasto non si surriscaldi.

> segue a pag. 64

**Fusilli con pasta
di pistacchio, ricotta
e cavolfiore viola**

pag. 64





Pizzette
con spinacini

FUSILLI CON PASTA DI PISTACCHIO, RICOTTA E CAVOLFIORE VIOLA

PER 4 PERSONE

320 g di fusilli - 130 g di ricotta di pecora - 60 g di g di pasta di pistacchio - 80 g di cavolfiore viola - olio extravergine d'oliva - pepe nero - sale

- **1** Lavate e asciugate il cavolfiore. Lavorate la ricotta in una ciotola con 4 cucchiaini di olio, una presa di sale e una macinata di pepe. Unite 50 g di pasta di pistacchio e mescolate.
- **2** Portate abbondante acqua a ebollizione, unite una presa di sale grosso e i fusilli, mescolate e cuocete fino a quando risultano al dente.
- **3** Mettete un mestolo di acqua di cottura della pasta in una grande ciotola con la crema di pistacchio e ricotta preparata. Scolate i fusilli,

mescolateli e distribuiteli nei piatti. Completate con la pasta di pistacchio rimasta e il cavolfiore grattugiato con una grattugia a fori grossi.

FACILISSIMA

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 15 minuti ● 520 cal/porzione

PIZZETTE CON SPINACINI

PER 4 PERSONE

700 g di pasta da pane - 100 g di spinacini - 50 g di pasta di pistacchio - 1 spicchio d'aglio - 1 limone non trattato - 150 g di crescenza - 100 g di prosciutto crudo - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Lavate e asciugate gli spinacini. Frullateli nel mixer con una presa di

sale, la pasta di pistacchio, 2 cucchiaini d'olio, la scorza del limone grattugiata e lo spicchio d'aglio sbucciato e privato dell'anima centrale.

- **2** Dividete la pasta da pane in 8 porzioni e stendetele in dischetti sottili. Spalmateli con la crema di pistacchi e spinacini preparata.
- **3** Cospargeteli con la crescenza ridotta in fiocchetti e cuoceteli in forno già caldo a 280° per 10 minuti. Completate ogni pizzetta con una fettina di prosciutto e servite.

FACILE

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 10 minuti ● 970 cal/porzione

TORTA SOFFICE ALLE DUE PANNE

PER 8 PERSONE

340 g di farina 00 - 5 g di lievito per dolci - 200 g di burro - 200 g di zucchero - 4 uova - 180 g di pasta di pistacchio - 100 g di panna acida - 3 dl di panna fresca - 40 g di zucchero a velo - 10 g di pistacchi tritati - sale

- **1** Trasferite 180 g di burro morbido in una terrina, unite lo zucchero e montatelo con un paio di fruste elettriche fino a ottenere una crema omogenea e spumosa. Unite le uova uno alla volta e mescolate.
- **2** Aggiungete un pizzico di sale, 320 g di farina setacciata con il lievito e la panna acida e amalgamate gli ingredienti. Unite 130 g di pasta di pistacchio, mescolate nuovamente e versate l'impasto in uno stampo a cerniera a bordi alti (diametro 18 cm) imburrrato e infarinato con gli ingredienti rimasti.
- **3** Cuocete la torta in forno già caldo a 180° per 55 minuti, lasciatela riposare 5 minuti e levatela dallo stampo. Trasferitela su una gratella e lasciatela raffreddare. Tagliatela in 3 strati, montate la panna con lo zucchero a velo e amalgamatela con la pasta di pistacchio rimasta.
- **4** Spalmate con la crema preparata i 3 strati della torta, ricomponetela e cospargete la superficie del dolce con i pistacchi tritati.

MEDIA

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 55 minuti ● 670 cal/porzione

> segue da pag. 62

Basta aggiungere a 100 g di pistacchi tostati, 10 g di olio e un pizzico di sale. In un vasetto di vetro, poi, la pasta si conserva al fresco per due settimane. Si può usare per condire, insaporire, farcire o accompagnare moltissime pietanze come pastasciutte, torte salate e crèmes brûlées salate. È deliziosa e molto pratica da usare, per esempio per mantecare risotti, per preparare creme con mascarpone o ricotta e anche per realizzare sorprendenti vinaigrette:

diluita con succo filtrato di agrumi e un goccio di aceto di mele si sposa bene con patate, sedano rapa, barbabietole o cavolfiori. E risolve anche una cena improvvisata con un soffio di magico colore. Pinzimonio con emulsione “verde”, spaghetti aglio, olio e pasta di pistacchio o tartare di salmone con mousse al pistacchio e panna acida si preparano in fretta. Frullata con latte condensato e yogurt, poi, diventa una ghiotta crema da spalmare sul pane caldo.



Torta soffice
alle due panne

In queste pagine:
posate 100Fa Milano,
piani Risani Marmi,
tagliere di Puebco,
tovagliolo fantasia
Elena Scarlata,
tovagliolo tinta unita
Coin Casa, piatto
Caterina Von Weiss.
Indirizzi a pagina 6

SEMPLICI PIACERI

GAMBERI ROSA
L'inverno è la loro stagione e si trovano facilmente a prezzi più convenienti (eccetto il periodo di Natale).

GALLINELLA
Nei mesi freddi sono di taglia piccola (200-330 g circa) ma sode e gustose. Con la primavera e l'estate gli esemplari diventano più grossi.

ALICI
Si trovano anche d'inverno, non sottocosta come d'estate ma più in profondità e hanno carni ottime dovute alle acque più fredde.

CALAMARO
Le sue stagioni sono l'autunno e l'inverno, quando si trova facilmente quello nostrano, tenero e gustoso.

Pesce d'inverno

IL MARE VA SCOPERTO ANCHE NEI MESI FREDDI, QUANDO MOLTE SPECIE SONO NELLA STAGIONE MIGLIORE. DA GUSTARE IN RICETTE INUSUALI AL FORNO, CON ORTAGGI, RIPIENE

a cura di Marina Cella, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



CANOCCHIE
Questi crostacei di gusto delicato, dette anche cicale di mare, nei mesi invernali hanno carni più compatte e saporite.

SOGLIOLA
Qualla nostrana nei mesi di gennaio e febbraio, dopo la riproduzione invernale, ha carni meno grasse, più delicate e digeribili.

Fondo in gres
Memento di Marazzi.
Indirizzi a pagina 6

Sole, mare, ristoranti pieds-dans-l'eau che propongono il pescato del giorno: d'estate è facile mangiare un buon piatto di pesce, piacere irrinunciabile dei mesi caldi e vacanzieri. E d'inverno? Con le basse temperature le ricette di carne si prendono la rivincita ma privarsi della cucina di mare sarebbe un errore, perché la pesca continua, la qualità è ottima, il pesce si conserva meglio e i prezzi, per molte specie, scendono. Parola di chef e venditori, che senza la ressa estiva inoltre lavorano meglio, hanno più tempo per sperimentare piatti diversi e per seguire il cliente. "Il mare non si ferma mai" dice Gianfranco Pascucci, chef e patron del ristorante al Porticciolo di Fiumicino (Roma), che chiude per 2 settimane proprio a Ferragosto. "D'inverno c'è tanto pesce, con prezzi più vantaggiosi perché c'è meno richiesta, non ci sono fermi pesca e le mareggiate lasciano dietro di sé una grande ricchezza di varietà. I piccoli pescherecci con cui io lavoro portano a terra mazzancolle e gamberi rossi ancora vivi, le triglie sono numerose e le stesse alici, più abbondanti nei periodi caldi, si trovano anche in quelli freddi, al largo anziché sottocosta". Apprezza il mare fuori stagione anche il genovese Davide Valsecchi, della pescheria Gelo Club di Alessandria, autore del libro "Che pesci pigliare?" (Vallardi). "Mentre d'estate c'è ricchezza di pesce a basso costo come quello azzurro, d'inverno ci si può permettere specie più pregiate a prezzi accessibili, come branzini, orate, gallinelle, calamari, gamberi... È come se ci fossero il "saldi del mare" e gli esemplari sono belli da vedere". Anche il gusto non è da meno. Secondo Beppe Gallina, della Pescheria Gallina di Torino, premiato al Salone del Gusto come Maestro del Gusto 2019-2020: "D'inverno i pesci si conservano meglio e hanno carni più sode e compatte; all'interno, quando si eviscerano, hanno un aspetto più pulito. Inoltre le ricette sono più varie, dal guazzetto al forno, dalla cottura al sale al cappon magro; mentre d'estate dominano le grigliate e le insalate fredde".



GAMBERI ROSA AROMATICI E CAVOLFIORE AL FORNO

PER 8 PERSONE

800 g di gamberi rosa - 1 piccolo cavolfiore (600 g) - 1 spicchio d'aglio - 2 rametti di rosmarino - 1/2 cucchiaino di semi di cumino - cannella in polvere - 1 arancia non trattata - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Mondate il cavolfiore, tagliatelo a fettine e disponetelo su una placca foderata di carta da forno, leggermente unta d'olio. Condite con un giro d'olio, salate, pepate e cuocete nel forno ventilato, già caldo a 200°, per 15 minuti.
- **2** Nel frattempo raccogliete in una casseruolina il burro con qualche ciuffetto di rosmarino, i semi di cumino, un pizzico di cannella, l'aglio schiacciato non sbucciato e qualche pezzetto di scorza dell'arancia. Fate insaporire un paio di minuti a fiamma dolce, schiacciando gli aromi con il dorso di un cucchiaino.
- **3** Condite i gamberi interi con il mix speziato e un pizzico di sale, uniteli al cavolfiore e proseguite la cottura in forno, abbassando la temperatura a 180°, per 8-10 minuti. Togliete dal forno e servite.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti ● 160 cal/porzione

In entrambe le pagine:
fondo in pietra
Risani Marmi, tovaglioli
Broste Copenhagen.
In questa pagina: piatto
Broste Copenhagen,
piatto decorato
Solimene Art.
Nella pagina accanto:
piatto Reichenbach,
posate Pinti Inox,
bicchiere Ichendorf.
Indirizzi a pagina 6

Sogliole in crosta con porcini e sedano rapa

pag. 74



In entrambe le pagine:
fondo in pietra
Risani Marmi.
Sotto: tovagliolo
azzurro Society
Limonta, tovagliolo blu
Broste Copenhagen,
teglia Serax, ciotola
Solimene Art.
Nella pagina accanto:
piatto L'Arte nel Pozzo,
pesciolino Solimene
Art. Indirizzi a pagina 6

Canocchie farcite
al forno con datterini

pag. 74



FILETTI DI GALLINELLA, FINOCCHI E MELE AL FORNO

PER 4 PERSONE

800 g di filetti di gallinella - 1 bicchiere di succo di mela - 2 finocchi piccoli (o 1 grande) - 1 mela rossa biologica - 1 rametto di rosmarino - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaino di semi di finocchio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco

- **1** Preparate una salsina con 4 cucchiaini di olio, il succo di mela, l'aglio sbucciato e schiacciato, i semi di finocchio e qualche ciuffetto di rosmarino. Disponete i filetti di pesce in una terrina, conditeli con la salsa e fate marinare per 1 ora al fresco.
- **2** Nel frattempo pulite i finocchi (tenendo da parte qualche ciuffo delle barbe) e tagliateli a fette molto sottili. Tagliate a fettine anche la mela con la buccia e disponete finocchi e mele, alternandoli, su una placca oliata. Condite con sale, pepe e un filo d'olio e cuocete nel forno ventilato, già caldo a 200°, per una decina di minuti; girate le fettine di finocchi e mele e cuocete per altri 5 minuti.
- **3** Abbassate la temperatura del forno a 180° ed eliminate la ventilazione, quindi unite al contorno i filetti di gallinella, irrorandoli con la loro marinata. Proseguite la cottura per 10-15 minuti, profumando con qualche ciuffo di barbe di finocchio.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 310 cal/porzione

MILLEFOGLIE DI ALICI E SCAROLA AL FORNO

PER 4 PERSONE

700 g di alici - 1/2 cespo di scarola - 60 g di pecorino grattugiato
- 60 g di pangrattato - 1 spicchio d'aglio - qualche rametto di mirto
olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite le alici staccando la testa con le dita ed eliminando anche le interiora; aprite i pesci a libro, privateli della lisca quindi sciacquateli delicatamente e asciugateli su qualche foglio di carta da cucina.

● **2** Mondate la scarola, tagliatela a listarelle e scottatela in padella con l'aglio schiacciato, un filo d'olio e poco sale. Tostate il pangrattato in un padellino antiaderente senza condimento (o con un pizzico di pepe a piacere).

● **3** Ungete d'olio 4 anelli di acciaio di 12 cm di diametro e sistemateli su una placca foderata di carta da forno. Rivestite il fondo e i bordi con qualche alice, lasciando che le codine debordino. Riempite gli stampi alternando strati di scarola a listarelle, pangrattato e pecorino, e filetti di alici; ripetete gli strati fino ad esaurire gli ingredienti. Completate ciascuna porzione preparata con un paio di rametti di mirto.

● **4** Trasferite gli stampi nel forno già caldo a 190° e cuocete per una quindicina di minuti. Sfornate, sistimate le millefoglie direttamente nei piatti aiutandovi con una paletta e, solo a questo punto, sfilate gli anelli.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 20 minuti ● 380 cal/porzione





Calamari
al salmoriglio ripieni
di uvetta e noci

pag. 74

Fondo in gres Memento
di Marazzi, pietra Risani
Marmi, piatto fondo
Serax, piatto piano Iris
Roth, tovagliolo Broste
Copenhagen.
Nella pagina accanto:
fondo in pietra Risani
Marmi, ciotolina e
tovagliolo bianco Broste
Copenhagen, tovagliolo
azzurro Society
Limonta, piatto Virginia
Casa, bicchiere
Ichendorf.
Indirizzi a pagina 6



SOGLIOLE IN CROSTA AROMATICA CON PORCINI E SEDANO RAPA

PER 4 PERSONE

4 sogliole (di 250 g l'una) - 2 grosse fette di pane pugliese - 1 mazzetto di prezzemolo, 1 di timo e 1 di erba cipollina - 1 rametto di rosmarino - 2 cucchiaini di farina - 300 g di porcini (anche surgelati) - 300 g di sedano rapa pulito - 1 spicchio di aglio - 10 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Immergete per pochi istanti le code delle sogliole in acqua bollente, quindi strofinatele tra i polpastrelli sollevando un po' la pelle: tiratela staccandola fino all'altezza delle branchie e tagliatela via, lasciando coperta la parte della testa.
- **2** Spezzettate il pane, privandolo della crosta. Raccoglietelo nel mixer con una manciatina di erbe aromatiche mondiate e tritate e riducete in briciole. Unite un filo d'olio, sale e una macinata di pepe e frullate ancora per qualche istante.
- **3** Mettete la farina in una ciotolina: stemperatela con poca acqua, poi unitene ancora un po' fino a ottenere una pastella abbastanza fluida. Spennellatevi le sogliole, quindi passatele nella panure, premendo con delicatezza perché aderisca bene.
- **4** Sistemate le sogliole su una placca foderata di carta da forno leggermente unta d'olio; irrorate anche la superficie dei pesci con un filo d'olio e passateli nel forno ventilato, già caldo a 190°, per 15 minuti, girandoli un paio di volte.
- **5** Nel frattempo pulite i funghi e tagliateli a fette; pelate il sedano rapa e riducetelo a pezzetti. In una padella antiaderente con un filo d'olio e il burro rosolate l'aglio sbucciato: eliminatelo prima che prenda colore, quindi cuocete funghi e sedano rapa a fiamma vivace, con un pizzico di sale e qualche ciuffetto di timo. Servite il contorno con le sogliole appena tolte dal forno.

FACILE

- Preparazione 40 minuti
- Cottura 15 minuti ● 500 cal/porzione



CANOCCHIE FARCITE AL FORNO CON DATTERINI

PER 4 PERSONE

16 canocchie - 80 g di pangrattato - 20 g di funghi secchi - 1 mazzetto di prezzemolo - 1/2 limone non trattato - 4 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato - 600 g di pomodori datterini in conserva - 1 spicchio d'aglio - 20 g di burro - 1/2 cucchiaino di zucchero di canna - olio extravergine - sale - pepe

- **1** Schiacciate lo spicchio d'aglio e rosolatene mezzo con un filo d'olio in una casseruola: eliminatelo prima che prenda colore, quindi versate nel recipiente i datterini con il loro liquido di conserva. Salate e fate sobbollire per 20 minuti circa, quindi aggiungete lo zucchero e lasciate che si scioglia perfettamente. Togliete dal fuoco, regolate di sale e pepate.
- **2** Tritate nel cutter l'aglio rimasto con i funghi secchi e un cucchiaino di pangrattato. Unite il trito al pangrattato rimasto e aggiungete anche il parmigiano e la scorza di limone.
- **3** Lavate le canocchie, pulitele privandole delle appendici sotto la pancia e incidetele con una forbice lungo il dorso. Farcitele con il composto aromatico attraverso l'incisione e disponetele in una teglia con il sugo di pomodorini. Irrorate con un filo d'olio e cuocete nel forno già caldo a 190° per una quindicina di minuti. Completate con qualche fogliolina di prezzemolo tagliuzzata e servite.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti
- Cottura 40 minuti ● 370 cal/porzione



CALAMARI AL SALMORIGLIO RIPIENI DI UVETTA E NOCI

PER 4 PERSONE

8 calamari - 4 scalogni - 6 fette di pane in cassetta - 80 g di uvetta - 100 g di gherigli di noci - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - 1/2 limone non trattato - 1 cucchiaino di origano secco - 1 peperoncino verde piccante - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Ammorbidite l'uvetta in acqua a temperatura ambiente. Raccogliete in una ciotola il succo del limone (e un po' di scorza grattugiata se vi piace); unite 6 cucchiaini d'olio, l'aglio pestato, 2 pizzichi di origano sbriciolato e il peperoncino a fettine. Mescolate bene per emulsionare e lasciate riposare.
- **2** Pulite i calamari. Staccate la testa con i tentacoli, tagliateli via e tritateli. Estraete dalla sacca la cartilagine, le interiora e la sacca del nero, quindi incidete la pellicina esterna, spellate la sacca e rivoltatela su se stessa.
- **3** Tritate gli scalogni e fateli appassire con un filo d'olio e un pizzico di sale; unite i ciuffi preparati e fate insaporire per un paio di minuti. Togliete dal fuoco, aggiungere l'uvetta strizzata e le noci tritate grossolanamente, quindi il pane privato della crosta e passato grossolanamente al mixer. Mescolate e bagnate se necessario con poca acqua per ottenere un composto umido, ma non molliccio. Unite una manciatina di prezzemolo tritato, sale e pepe.
- **4** Farcite i calamari con il composto, evitando di riempirli troppo e chiudete l'apertura con uno stecchino.
- **5** Scaldare un filo d'olio in un tegame antiaderente e rosolateli i calamari; irrorateli con la salsa preparata e cuoceteli a recipiente coperto per 25-30 minuti, girandoli un paio di volte.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti ● Cottura 40 minuti ● 510 cal/porzione

Gualtiero Marchesi

La grande cucina italiana

Gualtiero Marchesi



FOTO M. BORCHI

L'ARTE DELL'ALTA CUCINA, DA VIVERE GIORNO PER GIORNO

Gualtiero Marchesi. La grande cucina italiana, un'opera straordinaria da collezionare dedicata a tutti gli italiani. **Oltre 1.000 ricette** accompagnate da **400 foto inedite** con gli insegnamenti e i segreti del grande Maestro.



Accademia
gualtieromarchesi



GIÀ IN EDICOLA

PRIMO VOLUME
Antipasti

SECONDO VOLUME
Pizze e focacce.
Primi di mare

PER SAPERNE DI PIÙ O PER ACQUISTARE TUTTA
LA COLLANA VAI SU MONDADORIPE.IT

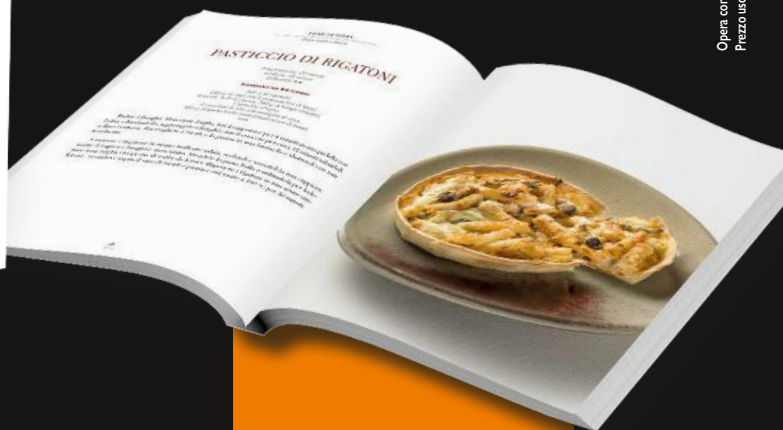
IN EDICOLA CON



TERZA USCITA

Pasta secca e fresca

Non c'è niente di più semplice e di più gradito della pasta, ma solo un grande chef riesce a farne un grande piatto, per una bontà quotidiana. Questo volume è dedicato in modo particolare ai Primi di Terra: Pasta secca e fresca.



TERZO VOLUME
SOLO

€ 9,90*

Opera composta da 15 uscite. Prezzo prima uscita € 4,90 (prezzo rivista esclusa).
Prezzo uscite successive € 9,90 (prezzo rivista esclusa)

*Prezzo rivista esclusa

GRUPPO  **MONDADORI**

Gamberi e mazzancolle

LE CARNI PRELIBATE DEI CROSTACEI TRASFORMANO
OGNI PIATTO IN UNA PORTATA SPECIALE, CHE
RACCHIUDE SOTTO IL CARAPACE IL SAPORE DEL MARE

di Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





LE VARIETÀ PIÙ DIFFUSE

- **1 GAMBERI ROSSI** I più pregiati provengono da Mazara del Vallo o dalla Liguria; la loro sapida polpa è deliziosa anche gustata a crudo.
- **2 GAMBERONI** Di grandi dimensioni (fino a 18 cm), sono pescati in grandi quantità in Argentina e venduti congelati o scongelati. Molto scenografici, sono ottimi alla griglia.
- **3 MAZZANCOLLE** Riconoscibili per le lunghe antenne e per le striature rosate o grigie, sono diffuse in tutto il Mediterraneo. Rispetto alle altre varietà hanno carni più delicate.

PULIZIA COMPLETA

- **1** Se la ricetta prevede di cuocere solo la polpa, staccate da testa dal corpo dei gamberi. Afferrate un lembo del carapace sulla parte superiore del crostaceo e staccatelo dalla polpa con un delicato movimento rotatorio. Se volete, staccate anche la codina.
- **2** Incideteli sul dorso con un coltellino ed eliminate il filetto nero, aiutandovi con una pinzetta o con uno stecchino.
- **3** Sciacquateli sotto acqua fredda corrente e asciugateli con carta da cucina. Usate teste e carapaci per preparare un fumetto o una bisque (vedi a pagina 78).



PER OGNI PREPARAZIONE

- **1** Se li dovete bollire o cuocere alla griglia, incideteli solo sul dorso con una forbice e togliete il filetto nero: teste e carapaci proteggeranno in cottura la delicatezza delle carni.
- **2** Per la cottura in guazzetto, staccate le teste, togliete il filetto come spiegato e lasciate i carapaci che daranno sapore al sugo.
- **3** Se la ricetta prevede che la polpa sia avvolta da salumi, staccate i carapaci e togliete il filetto nero, lasciando teste e codine. Così il salume sarà a diretto contatto con le loro carni.



GAMBERONI AL CURRY

● **1** Eliminate testa, carapaci e filetto nero di 800 g di gamberoni. Scaldate 30 g di burro in una padella antiaderente con un pizzico di curry, fatelo tostare per 1 minuto, unite i gamberoni, cuoceteli 1 minuto per parte e sgocciolateli. ● **2** Unite nella padella 1 scalogno tritato, una piccola mela sbucciata e tagliata a piccoli dadini e 1 cucchiaino di curry. Cuocete per 20 minuti, irrorando con acqua calda. Riunite i gamberoni, regolate leggermente di sale, lasciate insaporire per 1 minuto e spegnete. Unite 4-5 cucchiai di yogurt greco, mescolate e servite con riso Basmati bollito.

MAZZANCOLLE CON SALSA AÏOLI

● **1** Frullate 2 tuorli rassodati con 4 spicchi d'aglio sbucciati fino a ottenere una crema. Unite 1 tuorlo crudo e poco sale e montate la salsa con le fruste, versando a filo 2 dl di olio d'oliva delicato. Amalgamate 1/2 bustina di zafferano diluita in 1 cucchiaino d'acqua. ● **2** Fate sobbollire 1 carota, 1 cipolla e 1 costa di sedano a pezzi, 1 dl di vino bianco, poco sale e 3-4 grani pepe in 1 litro d'acqua per 20 minuti. Filtrate il court bouillon, riportatelo a bollore e immergete 800 g di mazzancolle incise sul dorso e private del filetto nero per 2 minuti. Servitele con la salsa e con patate novelle al vapore.



GAMBERI ROSSI GRIGLIATI CON RADICCHIO ROSSO

● **1** Eliminate solo il carapace di 800 g di gamberi rossi, lasciando testa e codine e fasciate la polpa con 1/2 fettina di lardo o di prosciutto crudo grasso. Eliminate la base e le foglie sciupate di 2 cespi di radicchio rosso tardivo. Lavatelo e spezzettatelo. ● **2** Scaldate 2-3 cucchiai di olio con 1 spicchio d'aglio schiacciato e spellato in una padella antiaderente, unite il radicchio e fatelo saltare a fiamma vivace per 3-4 minuti; eliminate l'aglio, spegnete e tenete in caldo. Arroventate una grande bistecchiera e cuocete i gamberi 2 minuti per lato. Serviteli con il radicchio, insaporito se vi piace con gocce di aceto balsamico.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

PREZIOSI SCARTI

IL FUMETTO. Rosolate teste e carapaci con ortaggi a pezzetti (scalogno o cipolla, sedano e carota) e poco olio. Sfumate con vino bianco secco, aggiungete qualche grano di pepe, versate 1 litro d'acqua fredda e cuocete per 30 minuti. Schiacciate teste e carapaci con una forchetta, in modo da estrarre tutto il sapore. Filtrate e usate il

fumetto per cuocere risotti o zuppe di pesce. **LA BISQUE.** Preparate il fumetto come spiegato, ma sfumate con 1 bicchierino di sherry al posto del vino. Aggiungete 6 dl di brodo vegetale o di pesce e 1 cucchiaino di farina e frullate. Passate in un colino molto fine (chinoise) e riportatelo a bollore. Spegnete e completate con 1 dl di panna e peperoncino; servite come primo piatto.



NEL PROSSIMO NUMERO: POLPO E MOSCARDINI



Pentole e padelle TVS.
Indirizzi a pagina 6

Il formaggio *nel dessert*

ROBIOLA, CRESCENZA,
MA ANCHE MOZZARELLA
E CAPRINI PRESTATI ALLA
PASTICCERIA ARRICCHISCONO
TORTE, FARCE E MOUSSE GOLOSE

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi

Sono la consistenza vellutata e il gradevole sentore di latte a fare dei formaggi morbidi elementi preziosi in pasticceria. Robiola, squacquerone e crescenza sanno interpretare con successo creme, mousse e deliziosi dolci al cucchiaio. E se il caprino è perfetto per bilanciare al palato il delicato equilibrio tra note dolci e acidule, ci sono altri ingredienti che, a sorpresa, vale la pena di sperimentare. Primo tra tutti il formaggio grana, che, aggiunto nel composto del budino, si rivela al palato con discrezione, celebrando la consacrata unione con le pere. La mozzarella di bufala, invece, frullata e aggiunta all'impasto di soffici tortini, è perfetta per smorzare con la sua sapidità la dolcezza della zucca. Da provare.



MOUSSE DI SQUACQUERONE CON CREMA DI MARRONI E CIOCCOLATO

PER 6 PERSONE

300 g di squacquerone - 250 ml di panna fresca - 3 cucchiaini di zucchero
- 3 g di agar-agar - 12 marron glacé a pezzetti - 6 cucchiaini di crema
di marroni - 100 g di cioccolato fondente

- **1** Sciogliete l'agar-agar in 200 ml di acqua, quindi unite la panna e lo zucchero fatti scaldare senza portarli a bollore. Aggiungete lo squacquerone e mescolate per amalgamare. Trasferite il composto in frigorifero e lasciate riposare per almeno 12 ore.
- **2** Tritate il cioccolato, trasferitelo nel bicchiere del frullatore a immersione e frullatelo, unendo 125 ml di acqua bollente: incorporate più aria possibile e lasciate raffreddare la mousse in frigo per 3-4 ore.
- **3** Montate il composto di squacquerone con le fruste per renderlo soffice, quindi distribuitelo in 6 coppette, alternandolo metà dei marron glacé, uno strato di crema di marroni e uno di mousse al cioccolato. Completate con i marron glacé rimasti e servite.

FACILE

● Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura 5 minuti ● 790 cal/porzione



Vassoio e piattino Jars,
coppette e bicchiere
Zafferano Italia, tessuto
L'Opificio. A sinistra,
piattino Arte nel Pozzo,
ciotola Elena La Rocca.
Indirizzi a pagina 6

TORTINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CON ZUCCA CANDITA

PER 8 TORTINI

4 uova + 2 albumi - 120 g di zucchero di canna fine - 300 g di mozzarella di bufala - 250 ml di panna fresca - 80 g di farina 00 - 150 g di zucca Delica biologica con la buccia - 100 g di zucchero semolato - un pezzetto di scorza di limone - burro e farina per gli stampini - sale

- **1** Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi; montate tutti insieme i 6 albumi a neve, unendo man mano anche 70 g di zucchero di canna, e teneteli da parte. Con le fruste lavorate anche i tuorli con lo zucchero di canna rimasto fino a renderli chiari e spumosi.
- **2** Frullate la mozzarella con 150 ml di panna e amalgamateli al composto di tuorli; quindi incorporate delicatamente gli albumi montati, la farina setacciata e un pizzico di sale. Versate il composto in 8 stampini (10-12 cm di diametro, imburrati e infarinati) e infornate a 170° per 25-30 minuti (verificate la cottura con la prova dello stecchino).
- **3** Intanto mettete lo zucchero semolato in un pentolino con 150 ml di acqua e il pezzetto di scorza di limone: portate a ebollizione e immergetevi la zucca tagliata a strisciole sottili con la buccia. Fate sobbollire a fiamma dolcissima finché la zucca risulterà traslucida, quindi sgocciolatela e fatela asciugare un po' su una gratella. Montate la panna rimasta dolcificandola con poco sciroppo di cottura della zucca lasciato raffreddare e guarnite i tortini, completando con le fettine di zucca.

FACILE

● Preparazione 40 minuti ● Cottura 35 minuti ● 380 cal/porzione





BUDINO CAMELLATO DI PERE E PARMIGIANO

PER 6 PERSONE

300 g di zucchero semolato - 3 uova + 2 tuorli - 375 ml di latte - 150 ml di panna fresca - 60 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 pere - sale

- **1** Scaldate il latte con la panna, unite il parmigiano grattugiato e fatelo fondere a fuoco dolce. Spegnete e lasciate riposare 30 minuti. Sciogliete 150 g di zucchero in un pentolino a fondo spesso e, quando sarà caramellato e di un bel colore ambrato, versatelo sul fondo di uno stampo rettangolare da 20x 20 cm (o di 6 stampini da 200 ml); cospargete con un pizzico di sale e lasciate indurire. Lavate le pere e, aiutandovi con una mandolina, prelevate dalla parte centrale alcune fette sottilissime e tenetele da parte, sbucciate il resto e tagliate la polpa a dadini.
- **2** Unite i dadini di pera al composto di panna, latte e parmigiano, frullate, filtrate il composto attraverso un colino e mettetelo sul fuoco. Sbattete le uova e i tuorli con lo zucchero rimasto e versatevi il composto caldo, quindi trasferitelo nello stampo caramellato. Immergete lo stampo per 2/3 in acqua quasi bollente e cuocete a bagnomaria a 160° per 50 minuti circa (30 minuti se usate gli stampini).
- **3** Togliete lo stampo dal bagnomaria, lasciate raffreddare e trasferite in frigo per qualche ora prima di servire. Rovesciate il dolce su un piatto da portata e decoratelo con le fettine di pera tenute da parte fatte asciugare per 30 minuti nel forno ventilato a 150°.

FACILE

● Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 290 cal/porzione

Piatto Arte nel Pozzo,
tovaglia Arte Pura by
Daniela Dallavalle,
cucchiaino Pintì Inox.
A sinistra, alzata Serax,
piatto Blomus,
cucchiaino Pintì Inox,
tovaglia ArtePura by
Daniela Dallavalle.
Indirizzi a pagina 6



TORTA AI PISTACCHI CON FORMAGGI E MELE CARAMELLATE

PER 10 PERSONE

per le basi ai pistacchi: 4 uova - 150 g di zucchero - 60 g di pistacchi sgusciati e pelati
- 120 g di farina 00 - 30 g di fecola di patate - burro e farina per gli stampi

per la farcitura: 170 g di caprini vaccini - 340 g di ricotta - 200 g di fiocchi di latte - 50 ml di latte - 12 g di gelatina in fogli
- 250 ml di panna - 150 g di zucchero - 20 g di burro - 2 mele - 1 limone non trattato - sale

per decorare: 50 g di granella di pistacchi - scorzette di limone

- **1** Montate con la frusta le uova intere con lo zucchero finché saranno soffici e spumose. ● **2** Tritate finemente nel mixer i pistacchi con la farina e la fecola, e incorporate la miscela, poca alla volta, alle uova montate mescolando con una spatola.
- **3** Versate il composto in 2 stampi da 24 cm di diametro con il fondo foderato con carta da forno e il bordo imburrito e infarinato. Infornate a 180° per circa 15-20 minuti (dovrà risultare asciutto alla prova dello stecchino). ● **4** Preparate la farcitura. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo, quindi tagliatele a dadini. ● **5** Sciogliete il burro in una casseruola e rosolatevi le mele, aggiungendo 30 g di zucchero, la scorza grattugiata del limone e metà del suo succo. Togliete dal fuoco quando le mele saranno un po' caramellate e traslucide e fate raffreddare mettendo la casseruola a bagnomaria in acqua e ghiaccio. ● **6** Mettete a bagno la gelatina in acqua a temperatura ambiente. Passate al setaccio la ricotta e i caprini; incorporatevi lo zucchero rimasto e un pizzico di sale, lavorando bene con un cucchiaino di legno, infine unite i fiocchi di latte e mescolate delicatamente. Strizzate la gelatina, scioglietela nel latte a fiamma dolcissima e incorporatela al composto di formaggi, quindi aggiungete anche le mele e infine la panna, montata. ● **7** Trasferite una delle due basi al pistacchio su un piatto e stringetevi intorno un anello regolabile, quindi versatevi la farcitura. ● **8** Livellate il composto, quindi coprite con il secondo disco di pan di Spagna: premetelo delicatamente per farlo aderire alla farcitura, poi coprite con pellicola e fate riposare in frigo per almeno 3 ore. Decorate con la granella di pistacchi e le scorzette di limone sbollentate.

MEDIA ● Preparazione 1 ora + il riposo ● Cottura 30 minuti ● 460 cal/porzione



Tovaglia Society
Limonta, piattino Jars,
alzata Coincasa.
A sinistra, grembiule e
canovaccio Zara Home,
ciotole Tescoma.
Indirizzi a pagina 6





FLAN DI CRESCENZA E UVETTA AL COGNAC CON MIELE AL TIMO

PER 6 PERSONE

550 g di crescenza - 4 uova - 200 g di zucchero - 150 ml di panna fresca - 60 g di amido di mais - la scorza grattugiata di 1 limone non trattato - 100 g di uvetta - 1 bicchierino di Cognac - 1 mazzetto di timo - 2 cucchiaini di miele di acacia

- **1** Mettete a bagno l'uvetta in una ciotola coprendola a filo con acqua tiepida e il Cognac. Riunite nel mixer la crescenza, le uova, lo zucchero miscelato all'amido di mais e la panna e frullate per qualche istante fino a ottenere un composto perfettamente liscio.
- **2** Unite al composto la scorza di limone grattugiata e l'uvetta sgocciolata e asciugata. Versate il composto in una teglia antiaderente (noi ne abbiamo utilizzato una quadrata da 24 cm di lato) e cuocete in forno a 160° per 30-35 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare completamente.
- **3** Al momento di servire scaldate il miele con una manciata di foglioline di timo e un cucchiaino di acqua e versatelo sul dolce.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti ● 470 cal/porzione

Tovaglia Society
Limonta, vassoio
Arte nel Pozzo,
forchette Pinti Inox.
A destra, piatto
Claylab, alzatina in
ferro Chizu
Kobayashi.
ciotoline Stefano
Toniolo Ceramiche.
Indirizzi a pagina 6



ÉCLAIR ALLA ROBIOLA E MARMELLATA DI ARANCE

PER 20 ÉCLAIR

per la pasta choux: 50 g di burro - 75 ml di latte - 100 g di farina - 2 uova

per la farcitura: 250 g di robiola - 325 ml di panna fresca - 3 cucchiai di

zucchero - 120 g di marmellata di arance - 120 g di confettura di ribes rossi

per decorare: 2 cucchiai di zucchero a velo

● **1** Preparate la pasta choux. Tagliate il burro a pezzetti e mettetelo in un pentolino con il latte e fatelo sciogliere a fuoco dolce. Versate nel pentolino la farina, tutta in una volta, e mescolate velocemente su fiamma bassa con una spatola fin quando il composto si stacca dalle pareti del recipiente. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.

● **2** Incorporate al composto 1 uovo alla volta, mescolando bene in modo che venga completamente assorbito. Trasferite il composto in una sacca da pasticciere con bocchetta liscia da 1 cm e fatelo scendere a strisce lunghe circa 10 cm su una placca foderata con un foglio di carta da forno. Cuocete in forno a 180° per 20-25 minuti, quindi togliete dal forno e lasciate raffreddare.

● **3** Setacciate la robiola e lavoratela con lo zucchero, poi incorporate la panna, montata piuttosto soda. Tagliate a metà gli éclair, farciteli con la crema di robiola e guarnitene metà con un po' di marmellata di arance e il resto con la confettura di ribes rossi. Spolverizzate gli éclair con lo zucchero a velo e servite.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 150 cal/porzione



I libri de IL MEGLIO DI SALE&PEPE COLLECTION

Buono, sano, versatile: il riso e le sue appetitose interpretazioni

Tante qualità di riso, per un'infinità di piatti tutti da scoprire

*Sale&Pepe + Risi & risotti = € 8,40



- EDIZIONE CARTONATA DA COLLEZIONE
- GRANDI RICETTE SELEZIONATE PER VOI DA SALE&PEPE

La nostra tradizione gastronomica da sempre vanta preparazioni gustose e sane, dai piatti più semplici a quelli di gran successo, tutti a base di riso: risotti, timballi, minestre richiedono risi superfini quali il nostro Vialone Nano, il Baldo, il Carnaroli. Idee inedite e invitanti oggi si preparano



con fantasiose varietà come il nero Venere e il rosso Erme, perfette per insalate – anche in coppa – e tortini. L'orientale Basmati affianca con classe carni o crostacei dalla personalità speziata. Ma tutte le combinazioni, da quelle più note alle più insolite, fanno del riso un ingrediente irrinunciabile!

sale&pepe



Cioccolatini
al gianduia
con lamponi
e peperoncino
pag. 90

MARCELLO RAPISARDI, pastry chef milanese e "Pasticciere emergente 2108" per il Gambero Rosso, incomincia la sua carriera come cuoco. Ben presto arriva da Luigi Taglienti a Garlenda (SV) e poi da Ernst Knam a Milano, dove si specializza in pasticceria. Dopo varie esperienze come pasticcere in ristoranti stellati (Claudio Sadler, Moreno Cedroni, Ezio Santini), è responsabile della cioccolateria di Knam per oltre un anno. Nel 2015 apre a Milano la sua pasticceria (vedi altra pagina).

La versione di Marcello

NELLA SUA PASTICCERIA MILANESE, RAPISARDI INTERPRETA LA TRADIZIONE CON INGREDIENTI NUOVI E RICERCATI E SENSIBILITÀ MODERNA

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi

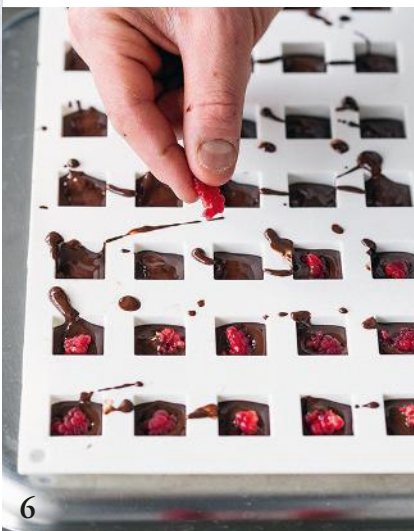
Quando si dice l'apparenza inganna... A un primo sguardo, la pasticceria (con incursioni salate) di Marcello Rapisardi ha l'aspetto rassicurante della tradizione: sul banco, una sfilata di torte, quiche, praline, meringhe con la panna, gelatine di frutta, ginevrine. Ma basta avvicinarsi e leggere il nome di qualche ingrediente (fava tonka, yuzu) per capire che Marcello parte sì dai classici, ma guarda lontano. Con garbo e determinazione, grazie a una tecnica impeccabile acquisita in anni di lavoro con grandi chef e pasticceri,

come Ernst Knam, Luigi Taglienti e altri. «L'ho chiamata "tradizione moderna" ci dice. «Come mi hanno insegnato i miei maestri, lavoro molto sul prodotto, sull'eccellenza della materia prima, su ingredienti rari o insoliti. Per il cioccolato per esempio, visto che è il mese di San Valentino, spesso utilizzo quello a doppia fermentazione, una naturale e la seconda nella frutta, di cui acquisisce l'aroma. E i cioccolatini li aromatizzo al peperone di Carmagnola, al plancton, alla mastic, la resina di lentisco dell'isola greca di Chios».





PIÙ VELOCE
Oltre che a bagnomaria, il cioccolato si può sciogliere al microonde, per circa 2 minuti alla massima potenza.



CIOCCOLATINI AL GIANDUIA CON LAMPONI E PEPERONCINO

PER 35 CIOCCOLATINI

100 g di cioccolato fondente al 60% in dischetti -
100 g di cioccolato giandua - 1 cestino di lamponi
- 1 cucchiaino di peperoncino (se possibile
il francese di Espelette, poco piccante)

- 1 Con un coltello affilato tritate il cioccolato giandua.
- 2 Riunitelo in un padellino con i dischetti di fondente.
- 3 Inserite il padellino in una pentola più grande con poca acqua, trasferite il tutto sul fuoco e fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, mescolando con una spatola.
- 4 Togliete il composto dal fuoco, aggiungete il peperoncino, mescolate e fate raffreddare.
- 5 Quando la preparazione scende a 33° (misurate la temperatura con un termometro da cucina), trasferitela in un sac à poche con l'apertura tagliata.
- 6 Distribuite metà cioccolato in uno stampo di 35 cioccolatini, arrivando fino a metà altezza. Disponete al centro di ciascun cioccolatino un pezzetto di lampone (meglio spezzarli a mano perché non perdano acqua) e coprite con il composto rimanente, livellando con un coltello. Fate rapprendere in frigorifero per un paio d'ore.
- 7 Togliete i cioccolatini dal frigo, stampateli su un piatto da portata e serviteli a 8-10 gradi (non devono essere troppo freddi), accompagnati con qualche lampone. I cioccolatini si conservano per 1 settimana in frigorifero.

2 CUORI E IL CIOCCOLATO

Inaugurata nel 2015 da Marcello Rapisardi con la sua compagna, Pasticceria & Dessert (Piazzale Bacone 12, pasticceriarapisardi.com) ha preso il posto di una storica pasticceria di quartiere a Milano. Ed è in primo luogo agli abitanti della zona che si rivolge, con una vasta scelta di dolci classici, presentati in modo elegante e spesso "ringiovaniti" con ingredienti insoliti e rari. Torte e mignon, biscotti, gelées e cioccolatini si presentano con farciture tradizionali (frutti di bosco, creme, cioccolato), ma anche esotiche come l'agrume giapponese yuzu, il fiore tropicale ylan-ylang, il plancton, l'açaí amazzonico. Quiche e tartellette salate completano l'offerta.





MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON MANGO E FAVA TONKA E SALSA CALDA DI MORE

PER 6 PERSONE

per il pan di Spagna: 150 g di uova (circa 3) - 60 g di zucchero semolato - 75 g di farina bianca tipo 00 - burro per la mousse: 200 g di cioccolato fondente al 60% in dischetti - 400 g di panna fresca

per l'insalata di mango e fava tonka: 1 mango maturo dolce e compatto - la scorza di 1/2 lime - 1 fava tonka - 1 cucchiaino di zucchero

per la salsa di more: 1 cestino di more - 1,5 cucchiaino di zucchero semolato - il succo di 1 lime

● **1** Preparate la base di pan di Spagna. Sgusciate le uova in una ciotola, unite lo zucchero e montate con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso (per almeno 15 minuti per incorporare molta aria). Aggiungete la farina setacciata due volte, mescolate con un spatola e trasferite in una teglia imburrata di 18 cm di diametro (se il composto è ben montato, si stende da solo senza bisogno di battere lo stampo sul piano di lavoro). Cuocete il pan di Spagna in forno a 180° per 20 minuti.

● **2** Preparate la mousse al cioccolato. Semi montate la panna e trasferitela in frigo. Raccogliete il cioccolato in un padellino e fatelo sciogliere a bagnomaria come nella ricetta precedente.

● **3** Unite la panna montata (tenendone da parte 100 g per decorare) e con una spatola mescolate i 2 composti velocemente fino a ottenere una mousse.

Trasferitela in un sac à poche e tenete da parte.

● **4** Preparate l'insalata di mango. Tagliate 2-3 spicchi dal mango, sbucciateli e tagliateli a tocchetti irregolari (a becco di flauto). Riunite i cubetti in una ciotola, insaporiteli con una grattatina di fava tonka e la scorza di lime, aggiungete lo zucchero e metteteli in frigorifero per circa 3 ore.

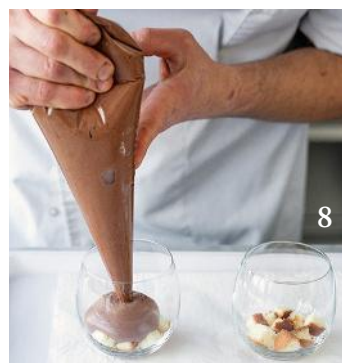
● **5** Nel frattempo preparate la salsa di more. Riunite le more nel vaso di un frullatore a immersione, aggiungete lo zucchero e il succo di lime e frullate. Passate la salsa attraverso un colino a maglie fini e mettetela in frigorifero.

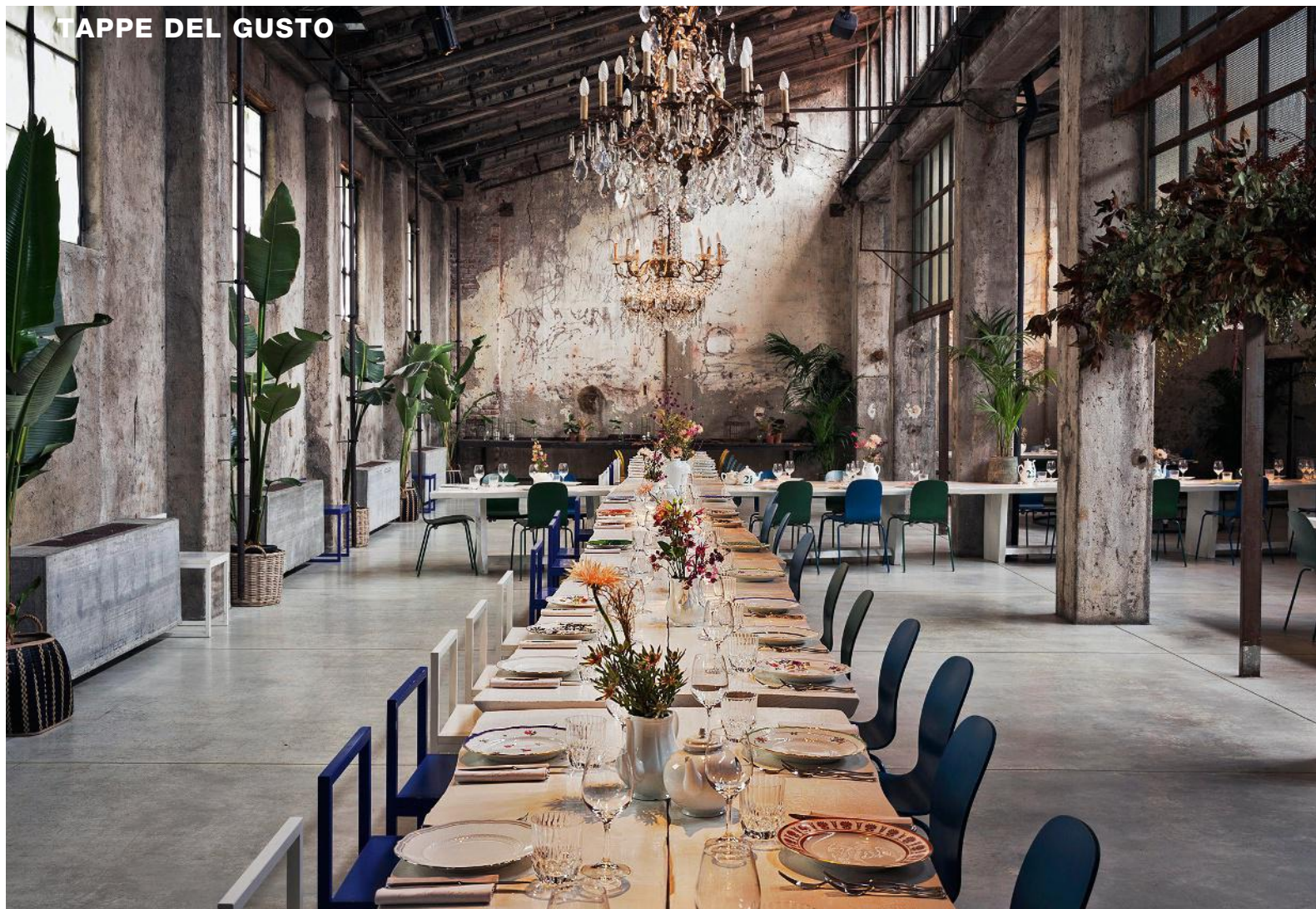
● **6** Componete le monoporzioni. Sformate il pan di Spagna.

● **7** Tagliatelo prima a fettine nel senso della larghezza e poi a cubetti e suddivideteli sul fondo di 6 bicchieri.

● **8** Copriteli con la mousse al cioccolato.

● **9** Scaldate un poco la salsa di more, versatela sulla mousse e completate con la panna tenuta da parte e il mango freddo.





In alto, la sala del ristorante Carlo e Camilla in segheria, a Milano, con un unico, lunghissimo tavolo. Qui a destra, il social table de Il Giardino, al sesto piano del prestigioso Hotel Eden di Roma e, sotto, uno degli ambienti di Snodo, indirizzo gastronomico dello spazio culturale Ogr, a Torino.



PASSPORT TO FOOD

Il piacere social del tavolone

COME GODERSI IN UN SOL BOCCONE OTTIMA CUCINA E BUONA COMPAGNIA OLTRE A 3 RICETTE PER TAVOLI SUPER

a cura di Daniela Falsitta, food stylist Claudia Compagni, foto dei piatti di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia



Piatto ISI Milano,
posata Mepra,
tovagliolo Scantex
e bicchiere Zafferano.
Indirizzi a pagina 6



Riso cacio e pepe
(ristorante Carlo e Camilla
in segheria, Milano)
pag. 95

Non tutto ciò che nasce “social” viaggia su piattaforme virtuali. Il social table è più reale e solido che mai: tant’è che intorno a questo grande tavolo “collettivo”, che da oggi fa capolino in alcuni locali, si sta seduti a mangiare in tanti, con gli amici o senza, disposti a parlare e “socializzare” con perfetti sconosciuti. E no, non stiamo parlando di osterie di campagna, ma di punti di ritrovo connessi con esigenze, desideri e gusti più cittadini che mai. In alcuni casi i locali aggiungono la nuova

formula ai classici tavoli separati, ma c’è anche chi sul social table è disposto a puntare tutto, come il ristorante Carlo e Camilla in segheria, nato dalla fervida fantasia di Carlo Cracco. Situato negli spazi di una fabbrica milanese degli Anni ’30 (di cui conserva alcuni macchinari), propone ai clienti un unico tavolone a “T” dipinto di bianco, apparecchiato con porcellane di lusso e illuminato da eleganti lampadari che dialogano con i muri scrostati e le colonne di calcestruzzo del sito industriale.

> segue a pag. 95

Patate ai tre gusti

(ristorante Snodo, Torino)



FILETTO DI ROMBO CON LIMONE E CAPPERI, SCAROLA CON OLIVE

PER 4 PERSONE

4 filetti di rombo da 120 g l'uno
- 4 filetti di acciuga - 1 spicchio d'aglio - 200 g di scarola - 20 g di olive taggiasche - 30 ml di vino bianco - 10 g di capperi disidratati - 2 rametti di timo
per la salsa: 100 ml di brodo di pesce - 10 ml di succo di limone - 50 ml di olio extravergine d'oliva - 10 g di capperi tritati - 3 g di scorza di limone non trattato - 5 g di cerfoglio tritato - 5 g di prezzemolo tritato - sale - pepe

● **1** Preparate la salsa: portate il brodo di pesce a 50°, versatelo in un contenitore cilindrico e, utilizzando un frullatore a immersione, unitelo all'olio e al succo di limone versati un poco alla volta. Quando la salsa risulterà ben emulsionata aggiungere il prezzemolo, il cerfoglio, la scorza di limone e i capperi tritati. Salate e pepate.

● **2** Cuocete il rombo in una padella con un filo d'olio e il timo, circa 1-2 minuti per parte. Nel frattempo, lavate e tagliate a pezzetti la scarola, fatela saltare in una padella con qualche cucchiaio d'olio e l'aglio non sbucciato, unite le acciughe e le olive, dopo qualche minuto eliminate l'aglio, sfumate con il vino bianco e spegnete.

● **3** Adagiate 50 g di scarola in un coppapasta tondo. Sistemate il rombo sulla scarola e nappate con la salsa. Guarnite con i capperi disidratati e, se vi piace, con scorzette di limone sbianchite in acqua bollente.

MEDIA

● Preparazione 20 minuti
● Cottura 15 minuti ● 250 cal/porzione

GLI INDIRIZZI

Carlo e Camilla in segheria
via Meda 24, Milano, tel. 02 8373963;
www.carloecamillainsegheria.it

Snodo corso Castelfidardo 22,
Torino, tel. 011 0243771;
www.snodo.com

Il Giardino ristorante Hotel Eden
via Ludovisi 49, Roma, tel. 06 478121;
www.dorchestercollection.com

RISO CACIO E PERE

PER 4 PERSONE

280 g di riso - 80 g di pecorino romano - 30 g di mascarpone
- brodo vegetale - mentuccia
- pepe nero (Sarawaka)
per la salsa di pere: 100 g di pere mature - 500 ml di vino rosso
- 5 grani di pepe nero (Sarawaka)
per la brunoise: 2 pere abate - 200 ml di aceto di vino - 50 g di zucchero - 50 ml di vino bianco

● **1** Fate la brunoise di pere: portate a bollore 200 ml d'acqua con l'aceto, il vino bianco e lo zucchero. Spegnete e lasciate raffreddare. Sbucciate e tagliate a cubettini le pere Abate e marinatetele nel liquido per 3 ore.

● **2** Fate la salsa di pere: pelate i frutti, tagliateli a pezzi e cuoceteli con il vino e il pepe per circa 10 minuti. Spegnete, frullate e passate al setaccio.

● **3** Fate tostare il riso in un tegame senza condimento. Quando sarà caldo, portatelo a cottura mescolando spesso e versando un mestolino di brodo quando occorre. Spegnete e mantecate con il pecorino grattugiato e il mascarpone. Dividete il risotto nei piatti e guarnitelo con la salsa, la brunoise scolata dalla marinatura, abbondante pepe macinato e foglie di mentuccia.

FACILE

● Preparazione 40 minuti + riposo
● Cottura 30 minuti ● 530 cal/porzione

PATATE AI TRE GUSTI

PER 4 PERSONE

6 patate da 220/250 g cadauna
- 150 g di salsiccia piccante - 100 g di fontal - 150 g di spinaci - 100 g di fontina valdostana - 160 g di radicchio - 80 g di gorgonzola - 80 g di ricotta - olio extravergine d'oliva - 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla - 1 foglia di alloro

● **1** Per la prima farcia: eliminate il budello della salsiccia piccante e sgranatela con una forchetta, tritate il fontal e mescolate tutto.

● **2** Per la seconda farcia: fate saltare gli spinaci in padella con 2 cucchiaini d'olio e lo spicchio d'aglio sbucciato, poi tritateli grossolanamente con la fontina valdostana.

● **3** Per la terza farcia: sbucciate e tritate la cipolla e fatela stufare con 2 cucchiaini d'olio. Unite l'alloro e il radicchio lavato e tagliato a pezzi e, appena è morbido, mescolate con il gorgonzola a pezzetti e la ricotta.

● **4** Lavate e tagliate le patate a metà per il lungo e cuocetele al vapore con la buccia rivolta verso l'alto per 20/25 minuti. Scavatele al centro e lasciatele raffreddare. Farcitele con i tre composti e infornatele a 180° per 10 minuti.

FACILE

● Preparazione 15 minuti
● Cottura 50 minuti ● 750 cal/porzione

Piatto ISI Milano,
posata pesce Mepra
e tovagliolo C&C
Milano. A sinistra:
piatto Gry Fager,
posate Mepra
e americana
Le Jacquard Francais.
Indirizzi a pagina 6

**Filetto di rombo con limone
e capperi, scarola con olive**

(Il Giardino ristorante,
Hotel Eden, Roma)

> segue da pag. 93

Per la cucina Cracco si è affidato al giovane Luca Pedata, che a 29 anni ha la maturità per sorprendere con abbinamenti originali che stimolano la curiosità e pure la conversazione. Ambiente industriale anche per il ristorante Snodo, ricavato nelle Officine Grandi Riparazioni di Torino. Qui una volta si aggiustavano i treni, oggi si organizzano concerti e mostre. La zona food, di 2000 metri quadrati, è capitanata dallo chef Silvio Saracco e si declina in 5 aree e altrettanti menu per i vari momenti della giornata (l'apertura è continuata, dalle 7 alle 2 di notte): si va dalla prima colazione alla cena elegante,

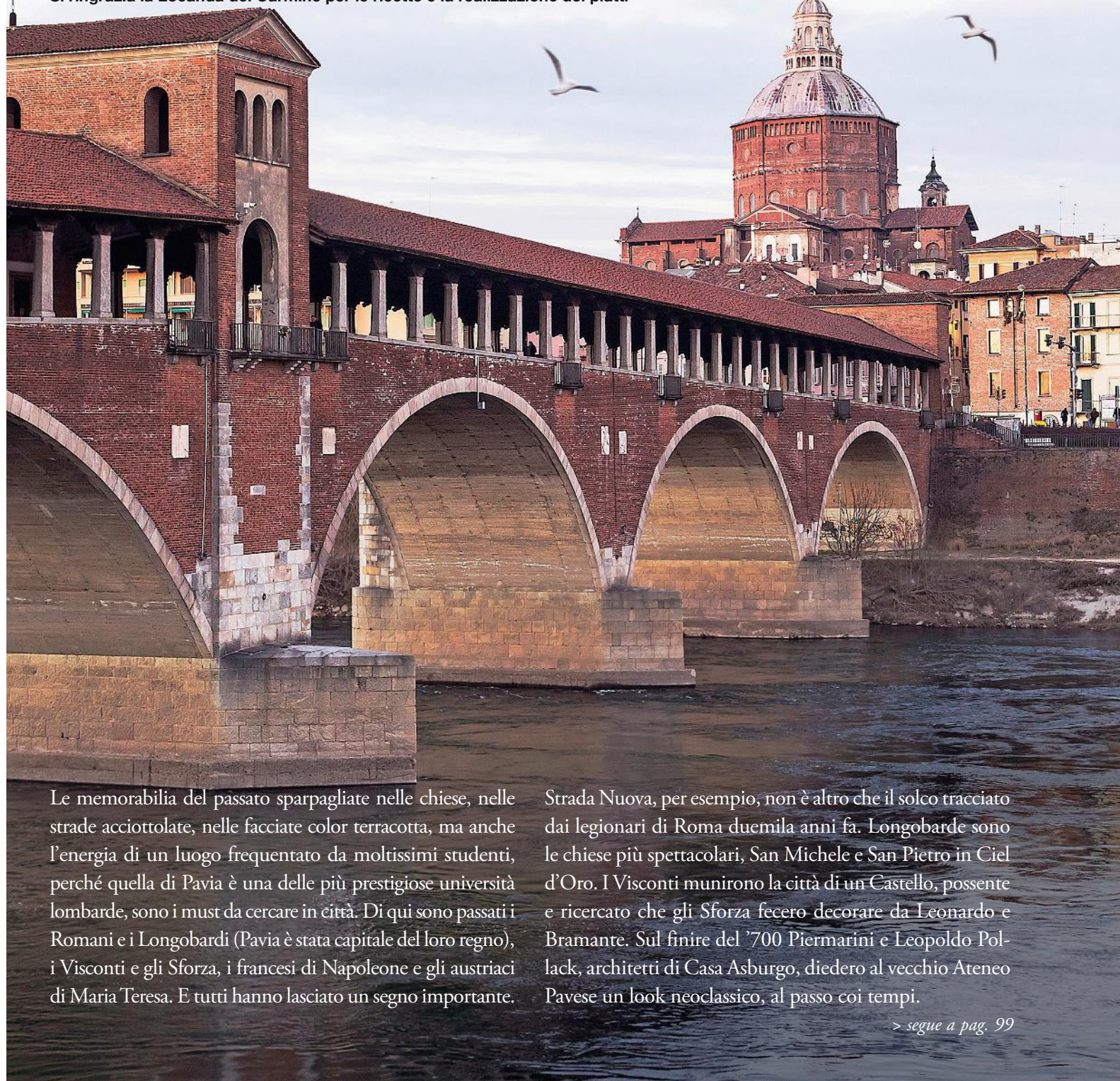
dal pranzo di lavoro all'aperitivo. Intorno al social table - 60 coperti su 25 metri di tavolo - si consumano piatti informali e poco impegnativi, con enormi hamburger di manzo piemontese, maxi toast e sfiziose patate come pezzi forti. Menu internazionale dagli accenti romani, firmato dallo chef Fabio Ciervo, infine, per lo sharing table del Giardino, al sesto piano dell'hotel Eden di Roma, con splendida vista sul cupolone. Nonostante lo stile classico del locale, anche qui i clienti non disdegnano la scelta della social-cena, scoprendo la gioia di fare amicizia con la facilità dei backpacker ma in un hotel di lusso.

LUOGHI ECCELLENTI

Pavia

SEDE DI UNA DELLE PIÙ ANTICHE UNIVERSITÀ
DEL MONDO, LA CITTÀ CHE FU CAPITALE
DEI LONGOBARDI, VANTA UN INVIDIABILE
PANIERE DI SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Laura Spinelli.
Si ringrazia la Locanda del Carmine per le ricette e la realizzazione dei piatti



Le memorabilia del passato sparpagliate nelle chiese, nelle strade acciottolate, nelle facciate color terracotta, ma anche l'energia di un luogo frequentato da moltissimi studenti, perché quella di Pavia è una delle più prestigiose università lombarde, sono i must da cercare in città. Di qui sono passati i Romani e i Longobardi (Pavia è stata capitale del loro regno), i Visconti e gli Sforza, i francesi di Napoleone e gli austriaci di Maria Teresa. E tutti hanno lasciato un segno importante.

Strada Nuova, per esempio, non è altro che il solco tracciato dai legionari di Roma duemila anni fa. Longobarde sono le chiese più spettacolari, San Michele e San Pietro in Ciel d'Oro. I Visconti munirono la città di un Castello, possente e ricercato che gli Sforza fecero decorare da Leonardo e Bramante. Sul finire del '700 Piermarini e Leopoldo Pollack, architetti di Casa Asburgo, diedero al vecchio Ateneo Pavese un look neoclassico, al passo coi tempi.

> segue a pag. 99



RISOTTO CARNAROLI CON ZUCCA DI DORNO E SCIROPPO DI MOSTARDA DI VOGHERA

Nella pagina accanto: il ponte coperto e, sullo sfondo, il Duomo di Pavia. In basso, il monumento funebre di S. Agostino nella Chiesa di San Pietro in Ciel (a sinistra) e la chiesa di Santa Maria del Carmine.

Tagliate 500 g di polpa di zucca di Dorno a fettine, mettetela in una pirofila con un filo d'olio extravergine d'oliva e infornate a 180° fino a quando la polpa sarà così morbida da poterla schiacciare con una forchetta (un'ora circa), quindi riducetela a crema. Tostate 320 g di riso Carnaroli in un tegame con un filo d'olio e cuocetelo unendo un mestolino di brodo vegetale quando occorre. A metà cottura aggiungete la crema di zucca, infine spegnete e mantecate con 80 g di burro e qualche cucchiaino di grana padano. Guarnite ogni piatto con un cucchiaino di sciroppo di mostarda e, se vi piace, mandorle tritate grossolanamente tostate in una padella antiaderente.



TACCUINO DI VIAGGIO

LOCANDA DEL CARMINE

Piazza del Carmine 7/a
tel. 0382 29647

Di fronte a una splendida chiesa romanica, vede all'opera una brigata di tre giovani chef che si destreggiano tra citazioni e proposte innovative. Si devono a loro i piatti del nostro servizio.

OSTERIA ALLE CARCERI

Via F.lli Marozzi 7, tel. 0382 301443
Parquet di larice, luci soffuse e una cucina che riscopre risotti e brasati locali ma sconfina volentieri in altre regioni.

TRATTORIA RESSI

Via Ressi 8, tel. 0382 20184
A due passi dal Municipio, la cucina parla pavese dal risotto con radicchio e Taleggio al cotechino con polenta, dai ravioli di faraona allo stracotto di asino.

IL RETRO

Vicolo Fusi, tel. 0382 22103
È lo storico laboratorio della Pasticceria Vigoni (quella delle prime Torte Paradiso), trasformato in ristorante di grande atmosfera.

AGRIPAVIA

Via Omodeo 27
Il meglio del Paniere Pavese: vini, salami di Varzi e d'oca, mostarda.

FORMAGGERIA PAVESE

Viale Venezia 4
In riva al Naviglio, una boutique per gli appassionati di formaggio. Da provare i caprini del Boscasso.

PASTICCERIA MAGGI

Corso Strada Nuova 21
Baci di Pavia, semisfere unite da crema di cioccolato.

PASTICCERIA VIGONI

Corso Strada Nuova 110
Da oltre un secolo, produce la celebre Torta Paradiso.

INFERNOT

Via Mascheroni 48
Enoteca con più di trecento etichette e vini al calice.

GELATERIA DA CESARE

Corso Garibaldi 15
Tra le specialità, la cioccolata della nonna con lo zabaione.



Qui sopra, il Castello Visconteo e, a lato, la Basilica di San Michele Maggiore. Nella pagina a destra: una delle 32 torri che ancora sventano nel nucleo storico di Pavia; questa, detta dell'orologio, si trova in piazza Leonardo da Vinci. Più in basso, l'antica Pasticceria Vigoni dagli originali interni in stile liberty. Nel 1878, vi nacque la celebre Torta Paradiso.

VELLUTATA DI TRIPPA ALLA PAVESE

PER 4 PERSONE

500 g di trippa già pulita - 100 g di porri - 80 g di sedano - 100 g di carote - 100 g di fagioli borlotti secchi - 90 g di cipolle bianche - 100 g di polpa di pomodoro - 1 litro di brodo vegetale - 50 ml di vino bianco - 10 foglie di salvia - 1 spicchio d'aglio - 30 ml di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 La sera prima mettete a bagno i fagioli.
- 2 Il giorno seguente portate a bollore un pentola d'acqua e mettetevi a cuocere la trippa per circa 40 minuti. Nel frattempo mondate e tagliate a pezzetti i porri, il sedano, le carote e le cipolle e fate soffriggere il mix in un tegame con l'olio e l'aglio. Scolate la trippa, tagliatela a striscioline e unitela al soffritto di verdure, fatela rosolare per qualche minuto, poi sfumate con il vino e aggiungete la salvia. Unite anche i fagioli e il pomodoro e cuocete ancora per un paio d'ore, versando del brodo se occorre.
- 3 Separate la trippa dal suo fondo di cottura e frullate quest'ultimo per ottenere una salsa vellutata. Suddividete la salsa nei piatti, adagiatevi sopra la trippa e pepate. Se vi piace, una volta scolata la trippa, fatela abbrustolire in una padella antiaderente con abbondante olio finché si formerà una crosticina croccante.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 3 ore ● 300 cal/porzione





ZUPPA ALLA PAVESE

PER 4 PERSONE

1 litro di brodo vegetale - 8 fette di pane - 150 g di grana padano - 8 uova - una noce di burro - 2 cucchiaini di aceto

- 1 Tostate il pane in una padella antiaderente con il burro.
- 2 Mettete sul fuoco una pentola d'acqua acidulata con l'aceto. Quando arriva a bollore, abbassate la fiamma, create un vortice con un cucchiaino e sgusciatevi le uova, uno per volta, lasciandole cuocere a fuoco dolce per 2 o 3 minuti.
- 2 Dividete i crostini di pane in 4 piatti fondi, adagiatevi sopra due uova e spolverizzate con abbondante grana padano. Completate versando il brodo caldo.

FACILE

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 15 minuti ● 630 cal/porzione

> segue da pag. 96

Sulle magiche rive del Ticino

Le basiliche di Pavia, che nei secoli bui del Medioevo hanno ospitato re barbari e imperatori del Sacro Romano Impero, movimentano il panorama cittadino con campanili romanici e torri medievali, mentre i cortili dell'Università testimoniano il passaggio di Ugo Foscolo e Alessandro Volta. In città, insomma, si respirano, un po' ovunque, cultura e storia che si mescolano al fascino magico del fiume Ticino: è infatti il suo corso maestoso a segnare i confini tra l'antica Ticinum e uno degli angoli più suggestivi della Pavia moderna, che fu zona di artigiani, pescatori e lavandaie, Borgo Ticino, appunto. Alla

ricerca del passato da capitale di Pavia si entra in San Michele e San Pietro in Ciel d'Oro. Le hanno soprannominate le "chiese dei re", perché i sovrani longobardi si facevano incoronare e seppellire proprio in questi edifici sacri. San Michele viene ricordata dagli storici dell'arte come un esempio unico di romanico lombardo, a partire dalla sua facciata affollata da sculture di santi e mostri, angeli e demoni. L'altra, San Pietro in Ciel d'Oro, ospita il monumento funebre di Sant'Agostino, un'arca di marmo di Carrara che racconta la vita del santo con bassorilievi e statue (sono oltre un centinaio gli angeli, i santi e i vescovi che affollano la tomba).

> segue a pag. 101

TORTA PARADISO CON SALSA DI MOSCATO DI VOLPEDO

PER 8 PERSONE

250 g di burro + quello per lo stampo - 250 g di zucchero - 5 uova - 170 g di farina 00 - 80 g di fecola di patate - 1/2 bustina di lievito - zucchero a velo
per la salsa: 500 ml di latte intero - 3 tuorli d'uovo - 100 g di zucchero - 40 g amido di mais - 100 ml di Moscato

● **1** Con l'aiuto di una frusta montate il burro ammorbidito con lo zucchero, quindi aggiungete le uova, uno per volta, facendole incorporare bene all'impasto. Unite la farina, la fecola e il lievito e lavorate il composto finché sarà omogeneo. Stendetelo in una tortiera imburrata e cuocete in forno già caldo per 40 minuti a 150°.

● **2** Fate la salsa: in una ciotola sbattete a lungo i tuorli con lo zucchero. Aggiungete l'amido di mais e continuate a lavorare il mix. Intanto scaldate il latte senza farlo bollire e versatene un paio di mestolini nella ciotola delle uova continuando a lavorare con la frusta per sciogliere completamente i grumi.

● **3** Versate il contenuto della ciotola nella casseruola con il latte caldo, unite il Moscato e cuocete mescolando fino a ottenere una salsa di media densità. Servitela insieme alla torta spolverizzata di zucchero a velo.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 50 minuti
- 640 cal/porzione





> segue da pag. 99

Di Medioevo e di lotte con la rivale Milano parlano, invece, Piazza della Vittoria e il Palazzo del Broletto, con il suo orologio e gli archi sulle balconate. E, poi, per venire in tempi più recenti ecco l'Università: il labirinto di edifici, chiostri e cortili dove sono ricordati, con statue e lapidi, i prestigiosi professori che hanno insegnato nelle sue aule (oltre a Volta e Foscolo, anche Spallanzani, Natta e Rubbia) porta verso l'ambiente più affascinante di tutto il complesso, il Cortile delle Magnolie che, secondo Beppe Severgnini, è uno dei "Cento buoni motivi per amare l'Italia". Sempre percorrendo Strada Nuova, si arriva al Ponte Coperto sul Ticino, fatto costruire da uno dei rampolli Visconti più di sette secoli fa: quello che si vede adesso è una ricostruzione dell'originale, andato distrutto durante la Seconda Guerra Mondiale. Da qui, la vista sul coloratissimo Borgo Ticino è impagabile, soprattutto all'imbrunire quando si accendono i lampioni del vecchio quartiere e le arcate del Ponte della Libertà si colorano di blu, giallo e fucsia con i neon del light artist Marco Lodola.

La colomba pasquale di Alboino

A Pavia, anche in cucina, la storia ha la sua parte: la colomba pasquale pare sia legata al malvagio Alboino, re longobardo, che si rabbonì mangiando quel dolce. Anche i salami di Varzi sono un'eredità dei longobardi mentre la zuppa alla pavese pare fu preparata oltre 500 anni fa per il re di Francia, fatto prigioniero dopo la battaglia di Pavia; tornato a Parigi, introdusse la soupe à la pavoise nella sua corte. Decisamente più recente (1878), è la Torta Paradiso, inventata da Enrico Vigoni che aprì la sua pasticceria in Strada Nuova. Da non perdere anche i risotti, il pesce di fiume e i brasati accompagnati dai rossi locali. Per difendere e diffondere la qualità dei prodotti di questa prolifica provincia, è nato il Paniere Pavese, un marchio che individua le eccellenze delle terre tra Ticino e Po: dalla cipolla rossa di Breme al salame d'oca di Mortara, dal pane di Stradella ai brasadè (ciambelle dolci) fino ai formaggi Montagnino e Pizzocorno che nascono sulle prime propaggini dell'Appennino, in Oltrepò.



In alto, la città di Pavia al tramonto, vista dalla riva sud del Ticino.

Qui a sinistra, lo scalone dell'edificio centrale dell'Università; fondata nel 1361, è una delle più antiche del mondo. A destra, le case di borgo Ticino velate dalla nebbia e, nella pagina accanto, tavoli e bottiglie dell'Osteria alle Carceri.



Zelten

**SPECIALITÀ ALTOATESINA,
È UNA DELIZIA DOLCE DOVE
SI FONDONO L'ANIMA RUSTICA
DELLA FARINA DI SEGALE E
QUELLA SONTUOSA DI FRUTTA
SECCA E CANDITI**

**servizio di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi,
foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi**

Pare che il suo nome derivi da “selten” (in tedesco, raramente), a sottolineare che un tempo veniva preparato solo per le grandi occasioni. Lo Zeltten rientra a tutti gli effetti nella categoria dei pani dolci, sostanzialmente versioni arricchite della pasta di pane, che caratterizzano l'antica cucina contadina di molte zone dell'arco alpino. “Il pane veniva cotto solo un paio di volte l'anno – racconta Benjamin Profanter, maestro panificatore altoatesino. In novembre, prima delle feste, ad un'ultima parte dell'impasto veniva aggiunta la frutta disponibile. Miele e zucchero erano rari, così come dolcificante si usavano farina di carrube o di pere secche”.

> segue a pag. 104





PREPARAZIONE

PER 12 PERSONE

500 g di fichi secchi - 300 g di uvetta - 100 g di datteri - 50 g di pinoli (o nocciole)
 - 50 g di gherigli di noce - 100 g di scorza di arancia candita - 100 g di scorza di cedro candito
 - 1 arancia non trattata - spezie miste pestate (chiodi di garofano, cannella, anice stellato) -
 1,5 dl di rum (o grappa) **per la pasta:** 150 g di farina di frumento - 100 g di farina di segale
 - 20 g di lievito di birra fresco - miele - olio di semi di arachide - sale
per rifinire e guarnire: arancia e ciliegie candite - mandorle pelate - 60 g di miele

- **1** Tagliate a pezzetti i fichi secchi e fateli ammorbidire con l'uvetta in acqua tiepida e un po' di rum (o grappa). Snocciolate i datteri e riduceteli a cubetti con il cedro e l'arancia candita. ● **2** Raccoglieteli in una ciotola con l'uvetta e fichi sgocciolati, i pinoli (o le nocciole tritate) e le noci tagliuzzate.
- **3** Grattugiate la scorza dell'arancia e ricavatene il succo. Aggiungete la prima al mix di frutta.
- **4** Versate nella ciotola il succo dell'arancia, spruzzate con il liquore rimasto, aggiungete le spezie e mescolate il tutto. Coprite e lasciate insaporire per circa 1 ora. ● **5** Nel frattempo, preparate la pasta. Sciogliete il lievito in 200 ml d'acqua tiepida, unite 1 cucchiaino di miele e 2 d'olio; mescolate le farine con un pizzico di sale, versatevi il lievito preparato e iniziate a impastare. Lasciate riposare per circa mezz'ora.
- **6** Con le mani inumidite, incorporate il mix di frutta preparato al panetto lievitato e lavorate fino ad amalgamarli bene. Modellate l'impasto nella forma che preferite (tonda oppure oblunga). ● **7** Mettete lo Zelten sulla placca ricoperta di carta da forno e spennellate la superficie con il miele fatto fondere a fuoco basso; lasciate riposare per mezz'ora circa e guarnite con le mandorle.
- **8** Infornate lo Zelten a 150° per 20 minuti circa. Levate dal forno, lasciate raffreddare e completate con l'arancia e le ciliegie candite.



> segue da pag. 102

BERE GIUSTO

Lo Zelten è un dolce molto adatto all'accostamento: la sua consistenza compatta e dotata di un'elasticità soffice apre all'uso di numerosi vini amabili, anche di regioni lontane dall'Alto Adige, in virtù della varietà di frutti secchi di cui è farcito. Allo stesso tempo, la componente speziata richiede la cura di un bianco profumato e non troppo zuccherino, come l'equilibrato e avvolgente Perkeo Haderburg Haderburg, a base del locale Gewürztraminer e del Petit Manseng, vitigno originario del Sud-Ovest francese.



Con il miglioramento delle condizioni di vita, nell'impasto dello Zelten entrano più varietà di frutta e ingredienti ricercati come canditi e spezie, che tra l'altro rappresentavano un indicatore del benessere sociale della famiglia che lo preparava per poi farne dono, come da tradizione. Data la varietà di ingredienti che cambiano da una valle all'altra e perfino da famiglia a famiglia, è difficile codificare una preparazione canonica. "Ancora oggi, molti acquistano l'impasto in panetteria e poi lo farciscono secondo la propria ricetta" spiega Profanter. Esiste, però, una distinzione di massima: lo Zelten bolzanino, o "cittadino", ricco e quasi esclusivamente a base di frutta, con un impasto minimo sufficiente a contenerla, e quello "contadino", con una quantità maggiore di pasta, meno sontuoso ma più morbido. Immane nella ricetta originaria è invece la farina di segale, un cereale antico strettamente legato alle zone alpine. A queste altitudini le basse temperature non permettono la crescita del frumento, così la più resistente segale, un tempo intensamente coltivata lungo la valle dell'Adige, ha rappresentato a lungo un mezzo di sostentamento fondamentale. Dalla sua farina scura e saporita, con poco glutine, si ricavano pani che si potevano conservare per mesi, come il tipico Schüttelbrot, conosciuto dai più come accompagnamento a speck e formaggi. Dal 2011 la coltivazione della segale in Alto Adige, dimenticata per decenni, è stata recuperata insieme a quella di altri cereali nell'ambito del progetto Regiogranio che coinvolge agricoltori, il mulino Merano e più di 40 panettieri altoatesini.



LA PAROLA ALL'ESPERTO

Benjamin Profanter, alla terza generazione di mastri fornai, è custode dell'antica arte della panificazione e pioniere del biologico in Alto Adige. Il suo laboratorio a Bressanone (profanter.it), il primo della regione ad essere certificato 100% bio, sforna decine di tipi di pane e dolci tradizionali, tutti fatti a mano e a base di farine di qualità macinate localmente. **Come prepara il suo zelten?**

In questa zona, la Valle Isarco, come frutta secca si utilizzano soprattutto uva sultanina, prugne, albicocche, pere e mele. Le lascio macerare per due giorni in una miscela a base di succo di mela, miele e spezie. Grappa o rum servono per aromatizzare l'impasto. Canditi e fichi vengono utilizzati nello zelten "cittadino" (detto anche bolzanino), così come le mandorle per la decorazione, mentre qui sono più comuni noci e nocciole.

Lo zelten viene fatto solo in inverno?

Certamente viene preparato soprattutto per le festività di fine anno perché è il classico regalo tra famiglie; nei mesi successivi, molti sciatori lo consumano come snack al posto delle barrette industriali, data la sua carica energetica. Ma da qualche tempo viene servito anche nelle altre stagioni per accompagnare i formaggi, con i quali si abbina in modo ideale, insieme a frutta in guscio e chutney.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali del territorio che offrono fra le specialità anche lo Zelten.

CAFE LINTNER

via L. da Vinci 8, Bolzano
tel. 0471 973052
In centro, è punto di riferimento in città per la prima colazione e la merenda: strudel di mele, Sacher, Foresta Nera, krapfen e dolci tipici come Buchtein (dolcetti di pasta lievitata ripieni), Kesesehne torte (torta alla ricotta) e Zelten.

PUR SÜDTIROL

via Perathoner 9, Bolzano,
tel. 0471 095651
Emporio gourmet per le eccellenze locali di piccoli produttori: dai salumi a formaggi, dal pane ai dolci.

FILIPPI & GARDUMI

Via Bolghera 34, Trento,
tel. 0461 932088
Pasticceria di tradizione, da poco riconosciuta come Bottega Storica. Offre ricette classiche: millefoglie, strudel di mele, Trentin Sacher, Zelten e Smacafam (tortino salato con salsiccia lucanica).

ELISIANA

via IV Novembre 4, Tesero (Trento), tel. 0462 814050
In Val di Fiemme, una piccola pasticceria artigianale da 30 anni delizia i palati dei golosi con dolci tradizionali: Sacher, strudel, Foresta Nera e Zelten.

PANIFICIO MODERNO

Via al Ponte 10, Isera (Trento), tel. 0464 436196
Dolci e pane a lievitazione naturale con farine macinate a pietra da mugnai di fiducia. Specialità: strudel e Zelten secondo la ricetta della Casa.

GENIALI, PRATICISSIMI, SALVATEMPO!

Arriva la **nuovissima collezione di accessori** da cucina di **Sorrisi**: tanti strumenti professionali dall'**esclusivo design**, perfetti per tagliare e sminuzzare, cucinare al vapore e al forno a microonde e realizzare i tuoi piatti in modo semplice e veloce. Questa settimana la pratica **GRATTUGIA DOPPIA LAMA**. Corri subito in edicola!

3° appuntamento - Dal 22 gennaio

GRATTUGIA DOPPIA LAMA



solo € 8,99*



- Lama fori piccoli per grattugiare formaggio e scorze di agrumi
- Lama fori grandi per sminuzzare formaggio, cioccolato e verdura
- Comoda impugnatura
- Lunghezza 27,5 cm
- Facile da pulire

In edicola con



I PROSSIMI APPUNTAMENTI



29 gennaio
**TAGLIA
VERDURE**



5 febbraio
**PINZE
MULTIUSO**



12 febbraio
**CESTELLO PER
COTTURA AL VAPORE**



19 febbraio
**CONTENITORE
3 IN 1**



26 febbraio
**AFFETTA
3 LAME**



5 marzo
**AFFETTA FRUTTA
E VERDURA**

...E TANTE ALTRE USCITE! SCOPRILE TUTTE SU **MONDADORIPERTE.IT**

GRUPPO  **MONDADORI**

n. 2 febbraio 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassè cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatzzi silvia.tatzzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassori@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Marina Cella,
Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Paola Mancuso,
Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle,
Mariaros Schiaffino, Table Top Flores Manfredi,
Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

Foto: Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni,
Felice Scoccimarro/Alkemia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite:
www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it;
telefono: dall'Italia 02 75429001; dall'estero +39 041509.90.49. Il servizio abbonati
è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere
all'indirizzo: Direct Channel SpA - Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS).
L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo
è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento,
allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400;
fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833,
20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ:
Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini - Milano Due 20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/21025952
© 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati.
Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono. Pubblicazione registrata presso il Tribunale
di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a
cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl
"Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n°
77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati
forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi
dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 8502 del 18 dicembre 2018



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO TABLET E SMARTPHONE

Con l'applicazione per iPad/iPhone e dispositivi Android potrai leggere Sale&Pepe ovunque
tu sia direttamente dal tuo tablet o dal tuo telefono. Scarica GRATIS l'applicazione
da App Store o da Google Play e porta sempre con te la tua rivista preferita.



Inoltre, sul www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti
a Sale&Pepe a partire da 6,99 Euro per 3 numeri
con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!



NEL NUMERO DI MARZO

SUGGERIZIONE VENEZIANA

Un invito nella città in cui il Carnevale coniuga da sempre stile e trasgressione: luogo e momento perfetti per un menu che va dalle colorate lasagne Arlecchino ai delicati sospiri al Prosecco e cioccolato.



PIZZA AL FEMMINILE

"Donne di pizza, donne di cuori",
si chiama così il gruppo di sette
pizzaiole che ci propone le sue
originali e golose creazioni.



FRITTELLE DI FESTA

Chiacchiere, tortelli & C.
Tutto quanto bisogna sapere
sui dolci fritti dei giorni
più pazzi dell'anno.

in edicola dal 23 febbraio



Zafferano con spezzatino



...oppure con riso, pasta, pesce, uova,
verdura, salse, frutta e dolci.

Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.

Provalo con le tue ricette preferite

e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT

ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE

HOME MADE WITH LOVE

Dalla cucina alla tavola,
nel nostro assortimento di
oltre 2.500 prodotti tro-
verai tantissimi accessori
di cui non potrai più fare
a meno. In Tescoma ab-
biamo tutti gli ingredienti
giusti per le tue ricette.

set posate
VICTORIA 24 pz
art. 391560



Classic
art. 391406



Michelle
art. 391500



Veronica
art. 391520



Clara
art. 391540



Victoria
art. 391560



Nicole
art. 391580

tescoma®

la passione in cucina.



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546